



INDUSTRIE DELLE BEVANDE

WORLDWIDE
BOTTLING



VENIAMO DA LONTANO E ANDIAMO NEL FUTURO

SISTEMI DI FILTRAZIONE, DI REFRIGERAZIONE E
INSTALLAZIONI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE, CHIMICA E FARMACEUTICA



www.spadoni.it

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 2/2021 - IP - ISSN 0390-0541





SIMPL-CUT™

The Simple Revolution

Roll-fed Labelling will never be the same.



MINERAL WATER



BEVERAGE



CHEMICAL



FOOD & DIARY

Simpl-Cut™ introduces the cutting-edge next generation of automatic labelers. Completely innovative cutting system and gluing concept that revolutionizes the traditional operating principle of the Roll-fed world. The new standard by P.E. LABELLERS.

What's on the line? Everything.

Ingenious Cutting System
change blade in 60" without adjustment

Revolutionary Gluing
glue roller before label cutting

Single Drum
for three operations: gluing, cutting, label application

Total Flexibility
3, 4 and even 5 different division drums on the same station

All-In-One
Roll-fed cold glue and linerless pre-glued technology in the same labeler

motion? plastics!

Rullini di guida xiros® BBT per il settore dell'imbottigliamento



igus® srl
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate (LC)

Tel. 039 59 06 1
Fax 039 59 06 222
igusitalia@igus.it

igus®.it

Vuoi dosare zuccheri, acidi, alcoli ed altri componenti?



L'analizzatore portatile RIDA®CUBE SCAN è la soluzione per

- mosti, vini, aceti, birra e bevande analcoliche
- succhi di frutta, nettari e puree
- carne e prodotti ittici
- prodotti da forno e dolciari
- conserve vegetali
- tamponi superficiali e acque di lavaggio degli impianti

Richiedi una prova.
Chiamaci allo 02 9823 3330

MARZO/APRILE 2021
anno 50 - n. 292



RUBRICHE

- 5** **L'azienda** - Ricerca e sviluppo per garantire migliori qualità, affidabilità e produttività (S. Musso)
- 10** **Macchine strumenti** - Unità CIP eco e sostenibile - Soluzione all'avanguardia per il mercato dell'etichettatura - Linee complete per l'automazione del packaging secondario - Attrezzature e cambi formato - Qualità, flessibilità e innovazione - Ridurre lo zucchero del succo di frutta fresco in modo naturale - Upgrade per dare nuova vita alle macchine d'imbottigliamento e confezionamento - Servizio di stampa 3D: consegna in tutto il mondo e in tempi molto brevi
- 24** **Analisi controllo** - *Brettanomyces*: il controllo analitico nella filiera vitivinicola - Controllo di livello - Sensore di torbidità ottimizzato - Ogni liquido ha un'impronta digitale che può essere misurata in tempo reale
- 28** **Contenitori tappi** - Tecnologie avanzate e prodotti su misura del cliente - L'industria del cartone per bevande presenta una *roadmap* decennale - *Vinventions*: ai livelli del 2019 nonostante un contesto difficile - Imballaggio senza plastica per Coca-Cola - *Kiss of Wine*: lattine di vino in abbonamento
- 36** **Prodotti** - Grappa maturata in botti di Marsala e Whiskey - "Gin al Prosecco" - Super-tannino per la protezione naturale del vino - Perfetto per creare cocktails intriganti - Scelta premium italiana tra le birre analcoliche - Distilleria Nardini rinnova il look delle icone della famiglia
- 42** **Igiene ambienti** - Non sottovalutiamo la scelta della giusta pavimentazione
- 44** **Ricerca applicata** - Stabilità delle bevande UHT ad alto contenuto proteico aromatizzate al cioccolato - Aroma di vino dall'estratto di vinaccia di Sauvignon blanc - Impatto di cinque anni d'affinamento in bottiglia su anidride solforosa e composizione fenolica - Differenze di vini invecchiati in botte o con trucioli - Gestione di uve essiccate di alta qualità per produrre vini rossi secchi - Effetto della bentonite sui vini Chardonnay e Sauvignon blanc
- 52** **Mercati consumi** - Agrumi: mercati e commercio mondiali - Vino, export a 6,29 miliardi nell'anno del Covid-19
- 60** **Leggi** - Regolamento su tracciabilità e conformità dei prodotti bio - Manuale di legislazione alimentare dell'UE
- 62** **Notizie dal mondo** - Oltre 5.500 partecipanti da 70 Paesi per l'edizione digitale - Dopo 25 anni verso la nuova forma giuridica di Consorzio di Tutela della Grappa - Luxardo compie 200 anni - Costituita la B.U. Rigid Packaging Technologies - La Grappa IG protetta in Cina - Gruppo Mondodelvino chiude il 2020 con una crescita del +8,5%
- 70** **Agenda** - Cibus torna a Parma a settembre - Vinitaly: 54ª edizione posticipata al 2022 - A Parigi il salone del futuro del settore alimentare - Rimandato l'appuntamento dell'industria europea delle plastiche di Essen - Buone previsioni per Anuga 2021 - Drinktec rinviato a settembre 2022 - Calendario
- 76** **Recensione libri**
- 80** **Le aziende**

DEPARTMENTS

- 5** **The company** - Research and development to ensure better quality, reliability, and productivity (S. Musso)
- 10** **Machines & equipment** - The eco & sustainable CIP unit - A "cutting edge" solution for the labelling market - Complete lines for the automation of secondary packaging - Equipment and size changeover - Quality, flexibility, and innovation - Reducing fresh fruit juice sugar naturally - Upgrade to give new life to bottling and packaging machines - 3D printing service: worldwide quick delivery
- 24** **Analysis & control** - *Brettanomyces*: analytical control in the wine industry - Fill level control system - Optimised turbidity sensor - Every liquid has a fingerprint and it can be measured in real time
- 28** **Containers & closures** - Advanced technologies and custom-made products - Beverage carton industry releases ten-year roadmap - *Vinventions*: at 2019 levels despite a difficult context - Plastic-free packaging - *Kiss of Wine*: wine cans with subscription service
- 36** **Products** - Grappa aged in Marsala and Whiskey casks - "Prosecco Gin" - Super-tannin for the natural protection of wine - Perfect for creating fascinating cocktails - Premium Italian choice among non-alcoholic beers - Distilleria Nardini renews the look of the family's icons
- 42** **Room hygiene** - Don't underestimate the choice of the right flooring
- 44** **Applied research** - Ultra-high temperature (UHT) stability of chocolate flavored high protein beverages - Wine aroma from Sauvignon blanc grape marc extract - Impact of 5-years bottle aging under controlled oxygen exposure on sulfur dioxide and phenolic composition - Differences between chips or barrel aged wines - Management of high-quality dehydrated grape in vinification to produce dry red wines - Effect of bentonite fining on proteins and phenolic composition of Chardonnay and Sauvignon blanc wines
- 52** **Marketing** - Citrus: world markets and trade - Wine, exports at 6.29 billion in the year of Covid-19
- 60** **Laws** - Regulation on traceability and compliance of organic products - EU food law handbook
- 62** **News** - Over 5,500 participants from 70 countries for the digital edition - After 25 years towards the new legal form of Consorzio di Tutela della Grappa - Luxardo celebrates 200 years - Rigid Packaging Technologies B.U. established - Grappa GI protected in China - Mondodelvino Group closes 2020 with +8.5% growth
- 70** **Agenda** - Cibus returns in September - 54th Vinitaly postponed to 2022 - Paris hosts the exhibition of the future of the food industry - European plastics industry events in Essen postponed - Good forecasts for Anuga 2021 - Drinktec postponed until September 2022 - Agenda
- 76** **Books**
- 80** **Advertisers' list & companies' address**

Bimestrale - ISSN 0390-0541

March/April 2021
Year 50 nr. 292

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE



Unione Stampa
Periodica Italiana

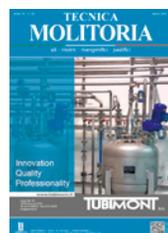
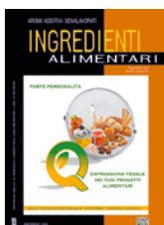


Copyright
Clearance Center



**CHIRIOTTI
EDITORI**

LE NOSTRE RIVISTE



Chiriotti Editori s.r.l.
Viale Rimembranza 60
10064 Pinerolo - To - Italia
Tel. 0121 393127
info@chiriottieditori.it
www.chiriottieditori.it

Direttore Responsabile
Alberto CHIRIOTTI
alberto@chiriottieditori.it

Capo Redattore
Simonetta MUSSO
musso@chiriottieditori.it

Redazione
Laura SBARATO, Rossella CONTATO,
Chiara MANCUSI, Matteo BARBONI

Segretaria di Redazione
Elena FOLCO
folco@chiriottieditori.it

Responsabile
Energia e Sostenibilità
Prof. Francesco FANTOZZI
Università di Perugia

Direttore Marketing
Monica PAGLIARDI
pagliardi@chiriottieditori.it

Direttore Commerciale
Francesco COPPOLA
coppola@chiriottieditori.it

Assistente Commerciale
Luca RUSSO
russo@chiriottieditori.it

Ufficio Traffico
Monica PRIMO
primo@chiriottieditori.it

Amministrazione
Giuseppe CHIRIOTTI

Abbonamenti
Marilù CIANFLOCCA
abbonamenti@chiriottieditori.it

Resp. Trattamento Dati
Ottavio CHIRIOTTI

PER ABBONARSI

Telefonare allo 0121 378147
(servizio abbonamenti)
o spedire una e-mail a:
abbonamenti@chiriottieditori.it
Prezzo una copia € 1,00
numeri arretrati € 10,00

La riproduzione, anche parziale,
di articoli ed illustrazioni
pubblicati sulla rivista è riservata
e non può avvenire senza
espressa autorizzazione scritta
dell'Editore.

L'Editore non assume alcuna
responsabilità per quanto
riguarda eventuali errori
contenuti
negli articoli e/o
per quanto espresso dagli Autori.
Gli inserzionisti sono i soli
responsabili di quanto pubblicato
nelle loro pagine di pubblicità.

Abbonamento annuo
6 numeri Italia: € 40,00
Estero: € 85,00
Versione in PDF: € 29,99

STAMPA: Graf Art - Venaria (To)



PROPRIETÀ: © 2021 Chiriotti Editori srl
AUTORIZZAZIONE: n. 2-71 (24-11-1971)
del Tribunale di Pinerolo
PERIODICITÀ: bimestrale - sped. in A.P.
L 27/02/2004 n. 46 art. 1

This bimonthly journal is published by
Chiriotti Editori srl
Viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Italy
Tel. +39 0121 393127
info@chiriottieditori.it

1 Year subscription
Italy: € 40.00
Abroad: € 85.00
PDF version: € 29.99

Tiratura del presente fascicolo:
5000 copie

Ricerca e sviluppo per garantire migliori qualità, affidabilità e produttività

Da oltre 20 anni, **Akomag** offre una vasta scelta di lavabottiglie, lavacasse e lavabocconi il cui potenziale, da 100 a 60.000 bottiglie per ora, varia in base al modello.

La struttura modulare di queste macchine ne permette di aumentare gradualmente le funzioni, includendo sezioni speciali di lavaggio e sanificazione, controllo automatico dei parame-

tri di processo, sistemi di sicurezza, recupero di energia, riduzione degli scarichi e sanificazione automatica delle parti più importanti dal punto di vista dell'igiene.

Research and development to ensure better quality, reliability, and productivity

*For over 20 years, **Akomag** has been offering a wide range of bottle washers, crate washers and washers for gallon whose potential, from 100 to 60,000 bottles per hour, varies depending on the model.*

The modular structure of these machines allows them to gradually increase their functions, including special washing and sanitising sections, automatic control of process parameters, safety systems, energy recovery, reduction of waste and automatic sanitisation of the most important parts from the point of view of hygiene.

We asked Mr Triulzi a few questions to find out more about this company.

This is a company that operates in the bottling sector: how did it start?

Akomag was founded at the beginning of 2000, in Diolo di Soragna, in the province of Parma, where the three founding partners began designing the first washing machines for glass bottles, aimed mainly at

Abbiamo rivolto qualche domanda al sig. Triulzi, per conoscere meglio questa realtà.

La vostra è un'azienda che opera nel settore dell'imbottigliamento: com'è nata?

Akomag è fondata all'inizio del 2000, a Diolo di Soragna, in

provincia di Parma, dove i tre soci fondatori iniziano a progettare le prime lavatrici per bottiglie in vetro indirizzate principalmente al mercato di recupero. La rapida espansione della domanda e l'affidabilità riscontrata nei prodotti, unita alla capacità di adattamento alle richieste dei clienti, hanno per-

messo all'azienda di essere un punto di riferimento nel mercato globale e di ampliare le proprie applicazioni in ogni settore, adattandosi alle richieste del mercato. Oggi, Akomag, vanta una consolidata esperienza nel settore e mira a mettere sul mercato un prodotto di alta qualità a un prezzo accessibile e concorrenziale. È proprio questa la filosofia aziendale.

A quali settori si rivolge e quali tipologie di contenitori possono essere trattati?

Akomag si rivolge a tutte le realtà che necessitano di lavare bottiglie in vetro (nuove e di recupero) o casse in plastica e all'intera linea di produzione per quanto riguarda i bocconi in PET, da 3 a 6 galloni. Vista l'ampia gamma di esperienza maturata nel settore, è nostra intenzione produrre macchine per ogni tipo di utilizzatore, per produttori di vino, acqua minerale, liquori, birra, succhi di frutta e bibite varie, latte, olio e anche per altri conte-



the recovery market. The rapid expansion of demand and the reliability found in the products, combined with the ability to adapt to customer requirements, have allowed the company to become a reference point in the global market and to expand its applications in every sector, adapting to market needs. Today, Akomag, with its consolidated experience in the sector, aims to bring a high quality product to the market at an accessible and competitive price. This is the company's philosophy.

Which sectors do you target? Which types of containers can be handled?

Akomag is aimed at all companies that need to wash glass bottles (new and recycled) or plastic crates and the entire production line for PET bottles, from 3 to 6 gallons. Given our wide range of experience in the sector, we intend to produce machines for all types

of users, for producers of wine, mineral water, spirits, beer, fruit juices and various soft drinks, milk, oil and also for other containers, both glass and rPET.

Your machines are based on an ecological technology: can you explain it?

Our products are specially designed to minimize environmental impact, paying particular attention to water and steam consumption and



Hydra: lavabottiglie double-end./
Hydra: double-end bottle washer.

nitori, sia in vetro che PET di recupero.

Alla base delle vostre macchine c'è una tecnologia ecologica: ce la può spiegare?

I nostri prodotti sono appositamente progettati in modo tale da ridurre al minimo l'impatto ambientale, facendo particola-

re attenzione ai consumi di acqua e vapore e alla durata del bagno detergente.

I cicli di lavaggio, completamente automatizzati, comprendono spruzzature di prelavaggio bottiglie e bagni di pre-macerazione, in modo tale da diminuire l'inquinamento del bagno di macerazione principale e abbattere i

consumi energetici. Con degli accorgimenti sviluppati in fase progettuale, si sono raggiunti risultati straordinari. Installando una speciale valvola con flussimetro integrato sulla tubazione di alimentazione (comandata direttamente dal pannello di controllo), è stato possibile rilevare il consumo istantaneo e giornaliero di acqua, necessaria al corretto lavaggio delle bottiglie.

Sui nostri macchinari vi è la possibilità di fare la registrazione di velocità e della produzione, monitorare i consumi di acqua, vapore e corrente elettrica, con la possibilità di trasmettere tutti i dati a un PC dedicato attraverso protocollo Ethernet. (Industria 4.0)

Per rispondere al meglio alle esigenze dei clienti, quali strategie sono in atto?

Attualmente, il nostro obiettivo principale è di ampliare la struttura organizzativa dell'azienda in relazione alle effettive esigenze del merca-

the duration of the detergent bath.

The fully automated washing cycles include bottle pre-washing sprays and pre-maceration baths, so as to reduce pollution from the main maceration bath and cut energy consumption. By means of measures developed in the design phase, extraordinary results were achieved. By installing a special valve with an integrated

flowmeter on the supply pipe (controlled directly from the control panel), it was possible to detect the instantaneous and daily water consumption, necessary for the correct flushing of the bottles. On our machines there is the possibility to make speed and production recordings, monitor the consumption of water, steam and electricity, with the possibility to transmit all data to a dedicated PC via Ethernet protocol. (Industry 4.0)

To best meet customers needs, which strategies are in place?

Currently, our main goal is to expand the organizational structure of the company in relation to the actual market needs and the orders' increase.

We have always been committed to developing products that are great in function and simple in use. Our experience has enabled us to develop solutions adapted to the requirements of our

to e all'incremento degli ordini. Il nostro impegno da sempre è orientato allo sviluppo di grandi prodotti nelle funzioni e semplici nell'utilizzo. L'esperienza ci ha permesso di sviluppare soluzioni adeguate alle esigenze dei clienti, alle tipologie di bottiglie, realizzate in materiali diversi e ai liquidi di trattamento. Le nostre mac-

chine, anno dopo anno, hanno trovato impiego in aziende grandi e piccole, in tutto il mondo.

Nel 2020, qual è stato l'impatto della pandemia da Covid-19 sull'azienda?

L'impatto della pandemia sulla nostra azienda si è sentito sin da subito: abbiamo nota-

to una leggera flessione nella richiesta, soprattutto nella prima parte del 2020. A settembre la domanda sia è riallineata con la media degli altri anni e oggi siamo tornati a lavorare quasi a pieno ritmo.

Per il futuro, quali saranno i cambiamenti e le sfide da affrontare nel breve e medio periodo?

Akomag crede nella professionalità, nella specializzazione e nelle risorse umane: grazie al team affiatato di professionisti è un'azienda in costante crescita. Anno dopo anno, Akomag ha investito costantemente in nuove tecnologie e innovazione dei prodotti, utilizzando materiali di prima scelta e macchinari di ultima generazione, oltre a partecipare costantemente a corsi di aggiornamento.

Con questo spirito Akomag è riuscita ad affermarsi a livello mondiale.

Simonetta Musso



Taurus, per piccole e medie produzioni./
Taurus, for small and medium productions.

customers, to the types of bottles, made of different materials, and to the liquids to be treated. Year after year, our machines have found use in companies large and small, all over the world.

In 2020, which was the impact of the Covid-19 pandemic on the company?

The impact of the pandemic on our business was felt immediately: we

noticed a slight drop in demand, especially in the first part of 2020. By September, demand was back in line with the average of other years, and we are now back to work at almost full capacity.

For the future, which will changes and challenges be to deal with in the short and medium term?

Akomag believes in professionalism, specialization and human resources: thanks to its close-knit team of professionals, the company is constantly growing. Year after year, Akomag has constantly invested in new technologies and product innovation, using top quality materials and the latest machinery, as well as constantly attending refresher courses.

It is in this spirit that Akomag has succeeded in establishing itself on a global scale.

WOLFHARTH®

ELETTROPOMPE SANITARIE PER PRODOTTI LIQUIDI E DENSI

SMAOvit



DESIGN IGIENICO

Per una facile e corretta pulizia



GIRANTE FLESSIBILE

Disponibile in vari materiali, anche certificati FDA, idonei all'uso a contatto di alimenti



RESISTENZA

Acciaio inox lavorato da barra piena.
NO FUSIONI, NO SALDATURE



AUTOADESCANTI

Elevata forza di aspirazione



REVERSIBILI

Si può variare il senso di marcia



ANCHE IN ESECUZIONE TERMICA

con camera di riscaldamento/raffreddamento

WOLFHARTH®

V. Cavour, 31 - 26858 Sordio (LO) - Italy - Tel. +39 02 9810153 - Fax +39 02 98260169
info@wolhfarth.it - www.wolhfarth.it

Unità CIP eco e sostenibile

Dal 1967 **A Due**, progetta e costruisce impianti per la preparazione delle bevande e il trattamento acqua. Grazie a una serie di studi e test, è riuscita a ottimizzare, in un'ottica eco-so-

stenibile, i propri sistemi CIP EASY.Clean per il lavaggio degli impianti di processo, garantendone la migliore efficacia possibile, nel minor tempo e con i minori consumi di acqua ed energia.

È possibile dimezzare il consumo energetico grazie alla coibentazione totale dei serbatoi (quindi anche il coperchio e il fondo) per lo stoccaggio delle soluzioni di lavaggio mantenute in temperatura. Il risparmio ottenuto compensa il maggiore costo d'acquisto in meno di 18 mesi; la riduzione di CO₂ emessa si attesta, nel caso studiato, in circa 20 t/anno.

Test sperimentali sulle tecnologie di risciacquo dei serbatoi hanno dimostrato che l'uso della divosfera rotante o della turbina rotante rispetto alla divosfera fissa garantisce un risparmio dal 30 al 70% in termini sia di acqua che di tempo; nella peggiore delle ipotesi, il payback period è di circa un anno per la divosfera rotante e di 3 anni per la turbina. Inoltre, durante alcune fasi di risciacquo è possibile utilizzare il lavaggio a intermittenza (burst rinsing), ottenendo un risparmio di tempo (circa il 50%)

The eco & sustainable CIP unit

*Since 1967, **A Due** has been developing, designing, producing and installing beverage preparation equipment and water treatment plants.*

Thanks to a series of studies and tests, the company has succeeded in optimizing, from an eco-sustainable point of view, its CIP unit EASY.Clean for the cleaning of processing plants, ensuring the best possible performance, in the shortest time and with the lowest consumption of water and energy.

It is possible to halve the energy consumption by using the total thermal insulation (including roof and bottom) of the hot storage tanks intended to keep detergents at a temperature. The savings obtained in less than 18 months offset the higher purchase cost; in the case under study, the reduction of CO₂ emissions is about 20 tons per year.

e di acqua di risciacquo (nell'ordine del 25%). Sono stati effettuati anche test per aumentare l'azione meccanica del lavaggio insufflando aria per creare maggiore turbolenza.

Il nuovo design dell'impianto, che affianca al serbatoio della soda caustica un secondo serbatoio con minore capacità, consente di eseguire fasi di pulizia con differenti step, temperature, tempistiche o chimici specifici, in funzione del diverso grado di sporco da rimuovere nelle varie parti, riducendo consumi e tempi di lavaggio.

Sono in corso studi su prodotti chimici alternativi per la disinfezione dei serbatoi, fra cui l'ozono disciolto in acqua, con lo scopo di diminuire il consumo di acqua, nonché il costo per l'acquisto, stoccaggio e smaltimento dei chimici.

Altri aspetti affrontati da A Due per l'ottimizzazione di EASY.Clean sono uno studio accurato del lay-out per ridurre le lunghezze dei tubi riducendo tempi, acqua, dispersione ed energia. Il

tutto gestito da moderni software d'automazione che consentono anche il monitoraggio dell'impianto tramite opportuni indicatori delle prestazioni chiave (KPI).



EASY.Clean di A Due (4 circuiti, 3 serbatoi)./A Due EASY.Clean (4 streams, 3 tanks).

Pilot tests on tank rinsing technologies have shown that the use of the rotary spray ball or rotary jet head compared to the static device guarantees savings from 30% to 70% in terms of both water and time; in the worst case, the payback period is about one year for the rotary spray ball and three years for the rotary jet head. Moreover, during some rinsing phases, the use of burst rinsing allows to halve the execution time and to save of about 25% of rinse water.

Tests were also carried out to enhance the mechanical washing performance through air blowing creating greater turbulence. A new smart plant design, combining the caustic soda tank with a second minor capacity tank, allows to implement cleaning phases with different steps, temperatures, times or specific chemicals, depending on the degree of soiling to be removed in the various parts of the system, reducing consumption and washing times. Studies are underway on alternative chemicals for tank disinfection, including water-dissolved ozone, with the aim to ensure considerable

water savings, as well as chemical purchase, storage and disposal costs reduction. Other aspect addressed by A Due for the optimization of EASY.Clean is an in-depth study of the lay-out to reduce pipe lengths, thereby saving time, water, dispersion and energy. All managed by cutting-edge automation software that also allows the monitoring of plant performance through appropriate key performance indicators (KPI).

Soluzione all'avanguardia per il mercato dell'etichettatura

L'ultimo prodotto di **P.E. Labellers** è Simpl-Cut che sta rivoluzionando il mercato dell'etichettatura Roll-fed. La tecnologia brevettata Simpl-Cut ottimizza il processo di etichettatura, eliminando i tempi d'inattività legati alla manutenzione e riducendo i costi grazie alla semplicità del sistema di taglio, che utilizza lame fisse, inserite in una cartuccia, su un tamburo rotante; all'applicazione della colla prima del taglio dell'etichetta; all'utilizzo di un solo tamburo per trasferire e tagliare l'etichetta. Questa tecnologia riduce significativamente la manutenzione, migliora i tempi di funzionamento e consente cambi di formato molto più rapidi.

“La risposta dei nostri clienti è stata eccezionale”, afferma Scott Smith, Senior Vice President of Business Development di Pro-

Mach, gruppo multinazionale leader nel Packaging di cui P.E. Labellers è parte. “I problemi che la tecnologia Simpl-Cut sta risolvendo sono universali, quindi questi

sistemi sono acquistati da un'ampia varietà di clienti, dai produttori globali di bevande analcoliche alle aziende regionali d'imbottigliamento”.

P.E. Labellers conta su una vasta rete di vendita e assistenza in tutto il mondo. L'azienda ritiene che la sua impronta globale sia la chiave per garantire il successo

Un'etichettatrice Simpl-Cut. / A Simpl-Cut labelling machine (P.E. Labellers).



A “cutting edge” solution for the labelling market

P.E. Labellers' latest development is called Simpl-Cut, and it is revolutionizing the Roll-fed labelling market. The patented Simpl-Cut technology optimizes the labelling process, virtually eliminating maintenance-related downtime and reducing cost thanks to the simplicity of the cutting system that uses fixed blades, contained in a cartridge, on a rotating drum; the hot-melt glue application prior to the cutting of the label; the use of only one drum to transfer and cut the label. These features significantly reduce maintenance, improve uptime and allow for much faster format changes.

“The response from our clients has been outstanding,” says Scott Smith, Senior Vice President of Business Development of ProMach, the global group leader in packaging which P.E. Labellers is part of. “The problems that the Simpl-Cut technology is solving are universal, so these systems are being purchased by a wide variety of clients, from multinational soft drink manufacturers to regional bottled water companies.”

P.E. Labellers has an extensive sales and service network around the world. The company believes that its global footprint is key to ensuring the success of Simpl-Cut. “This is truly a global product,” Smith says. “Adoption has been especially strong in Western Europe, South America, Mexico and the United States. We clearly understand the importance of local service and support and have made significant investments in our aftermarket infrastructure to be able to support our clients around the world.”

di Simpl-Cut. “Si tratta davvero di un prodotto globale”, afferma Smith. “Il suo utilizzo è particolarmente diffuso in Europa occidentale, Sud America, Messico e Stati Uniti. Comprendiamo l'importanza del servizio e del supporto locali e abbiamo investito in maniera significativa nella nostra infrastruttura di assistenza post-vendita per essere in grado di supportare i nostri clienti in tutto il mondo”.

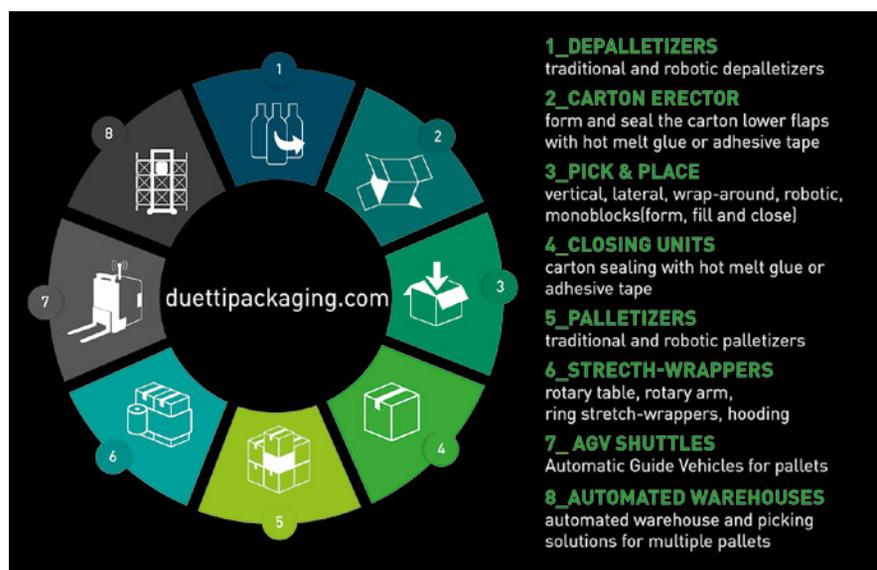
Uno dei primi utilizzatori della tecnologia Simpl-Cut negli Stati Uniti è stato Silver Springs Water. Come ha dichiarato il presidente Kane Richmond, “Silver Springs è cliente di P.E. Labellers e dei sistemi Roll-fed da anni. Abbiamo visto la tecnologia Simpl-Cut subito dopo il suo lancio e ci è piaciuta la semplicità del singolo tamburo, i tempi d'installazione ridotti e il sistema a coltello a cambio rapido. Ci è piaciuta così tanto che abbiamo ordinato due macchine Simpl-Cut. Mi aspetto che diventi lo standard per l'etichettatura Roll-fed in futuro.”

One of the earliest adopters of Simpl-Cut technology in the United States has been Silver Springs Water. According to President Kane Richmond, “Silver Springs has been a customer of P.E. Labellers and their Roll-fed systems for years. We saw the Simpl-Cut technology soon after it was released and liked the simplicity of the single drum, the reduced setup time and the quick-change knife system. We liked it so much that we ordered two Simpl-Cut machines. I expect this to be the standard for Roll-fed labelling moving forward.”

Linee complete per l'automazione del packaging secondario

La produzione di **Duetti Packaging** comprende tutta la gamma delle macchine implicate nel confezionamento, con relativi raccordi e interfacce infor-

mative con altri elementi dell'impianto, sia a monte che a valle. Le competenze dello staff tecnico e commerciale e l'elevato livello di personalizzazione consentono di



Complete lines for the automation of secondary packaging

The production of **Duetti Packaging** includes the complete range of machines involved in packaging, with connections and data interfaces with other parts of the line, both upstream and downstream. The expertise of the technical and commercial staff allows us to identify and develop the most effective decision to streamline customer's packaging operations for end-of-line and logistics.

The range of equipment starts with depalletizers, to take empty containers and feed them to the filler and then further down the line Duetti Packaging, with its cartoning machines takes back control of the containers which can be bottles, (both glass and plastic), canisters or jars and inserts them in preformed cases that can be later closed by adhesive tape or hot melt glue.

Duetti Packaging next can palletize boxes, cartons, shrink-packs, trays, crates with a wide selection of machines available from the production range with all modes of automatic palletizing possible:

Cartesian, gantry, sweep (high & low level) as well as industrial robots.

Automatic pallet wrapping with rotary table, rotary arm, ring stretch-wrappers or hooding machines are available. The wrapped pallet can be transported by Duetti Packaging shuttle car systems and range of AGV/LGV models automatically to the warehouse without the need for forklifts or operators. The same systems can be used for feeding stacks of empty pallets to palletizers or placing the pallets on the ground.

Duetti Packaging management software can ensure traceability and warehouse operations with integration with a company management system.

In the end, when the product needs to be stored in the warehouse, Duetti Packaging, in partnership, can provide automatic warehousing as well as picking/depicking solutions for multiple pallets.

individuare e sviluppare la soluzione più efficace per razionalizzare le operazioni d'imballaggio per il fine linea e la logistica del cliente.

Fra queste, i depalettizzatori atti a prelevare i contenitori vuoti e avviarli al riempimento. A valle di tutta la fase di processo, Duetti Packaging propone le proprie macchine incartonatrici che riprendono i contenitori riempi-

ti (che possono essere bottiglie, sia in vetro che materiale plastico, flaconi o barattoli) e li inserisce nelle scatole preformate che vengono successivamente chiuse a nastro adesivo o colla a caldo.

Le scatole, i fardelli termoretratti, i vassoi, piuttosto che casse in plastica, a questo punto possono essere palettizzate. Duetti Packaging annovera nella propria produzione tutte le mo-

dalità di palettizzazione automatica, ovvero: a portale cartesiano, a strato intero (dal basso/dall'alto per aumentarne le performance) e robot antropomorfo.

Per l'avvolgimento in automatico del bancale, possono essere integrati i fasciapallet: a piattaforma, a braccio rotante, ad anello per le alte velocità e incappucciatrici. Il pallet avvolto può essere movimentato all'interno dello stabilimento a mezzo di carrelli autoguidati AGV che, in maniera autonoma, senza operatore, svolgono tutte le mansioni del carrello elevatore: prelevano il bancale pieno e lo posizionano nelle baie dei magazzini o a terra oppure spostano la pila dei pallet vuoti.

Il software di gestione si estende poi alle operazioni di tracciabilità e *warehousing* con l'integrazione nel sistema gestionale aziendale. Per lo stoccaggio a magazzino, Duetti Packaging, in partnership, può fornire soluzioni di magazzinaggio automatico e di *picking/depicking* per pallet multipli.

www.chiriottieditori.it

SFOGLIA IL NOSTRO SITO ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER E AI NOSTRI SOCIAL MEDIA, TI TERREMO INFORMATO SU NOVITÀ, FIERE ED EVENTI

Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, and a logo with three stylized figures.

Attrezzature e cambi formato

Tecnomeco, azienda leader nella progettazione e realizzazione di coclee per la movimentazione di bottiglie e flaconi di ogni forma e dimensione, offre da sempre anche un servizio completo di attrezzaggio della macchina. Grazie all'esperienza maturata nel settore, l'azienda è in grado di proporre ai propri clienti un servizio di cambio formato e fornitura di attrezzature e parti di ricambio inerenti il percorso della bottiglia o flacone nelle macchine automatiche (riempitrici, tappatori, etichettatrici, sciacquatrici).

Tecnomeco può riprodurre pezzi da campione (stelle, guide, mozzi, profili e quant'altro) e di proporre, se necessario, modifiche e migliorie per adattare le componenti alle esigenze pro-

duttive e manutentive del cliente. Spesso per trasportare prodotti con forme o caratteristiche particolari è necessario uno studio di fattibilità e la costruzione di parti a formato studiate appositamente per garantire il buon funzionamento del macchinario.

Tecnomeco mette in campo le sue competenze e soluzioni personalizzate per questo tipo di problemi, non limitandosi a riprodurre parti a campione, ma confezionando un "vestito su misura" per il vostro macchinario.

I pezzi sono realizzati con estrema cura, con la possibilità di spaziare tra diverse tipologie di materiale plastico, con un occhio particolare alla qualità e alla finitura. Materiali certificati, colora-



ti e marcature laser completano il servizio offerto, con lo scopo di facilitare il lavoro e la gestione dei cambi formato.

Equipment and size changeover

Tecnomeco is a leader in design and production of screw feeders for handling bottles of all shapes and sizes, and it offers also a complete machine accessory service.

Thanks to the experience gained in this sector, the company provides its customers with format changeover service, equipment and spare parts used for bottle handling needs in automated machines (fillers, cappers, labelling machines, rinsers).

Tecnomeco can manufacture parts from samples (starwheels, hubs, profile and much more) and, when required, can propose adjustments and improvements to have the components better fit the customer's production and maintenance needs.

Handling products with special shapes or characteristics often requires a feasibility study and manufacturing format parts specifically designed to ensure good performance of the machinery.

With its skills and customized solutions, Tecnomeco is available to solve any problem, not just manufacturing parts from samples

but actually producing a "bespoke outfit" for your machines.

Parts are carefully crafted with the option to select from various types of plastic material and special attention is paid to quality and finish.

Certified, coloured materials and laser marking complete the service offered with the goal of making format changeovers easier to manage and to work with.

Qualità, flessibilità e innovazione

I prodotti **Fristam Pumpen**, da oltre 110 anni, garantiscono un sistema di pompaggio o di miscelazione ottimale per qualità e affidabilità e sono un punto di riferimento riconosciuto in tutto il mondo.

Uno dei prodotti che più caratterizzano Fristam è la pompa a lobi della serie FL3, con rotori trilobo a profilo elicoidale completamente in acciaio inox, che consente di lavorare con una portata costante, azzerando virtualmente le pulsazioni e garantisce un pompaggio estremamente delicato, con flessibilità nella gestione di fluidi a differenti viscosità. Il funzionamento regolare e la possibilità di lavorare a velocità più elevate senza incorrere in vibrazioni, consentono di ridurre la potenza del motore installato, con un notevole risparmio energetico e una riduzione dei costi di esercizio.

La tecnologia Fristam FL3 offre i seguenti vantaggi: sanificazione completa; massima igiene senza alcun rilascio di particelle; trasferimento delicato; capacità di aspirazione.

Delle recenti installazioni presso una società italiana dalla rilevanza globale, hanno evidenziato la massima flessibilità, nel trasferimento di succhi e sciroppi dalla differente viscosità, sia in fase di formulazione che nei prodotti finiti, e consentito una drastica riduzione dei costi operativi. Sono state sostituite delle vecchie pompe a lobi con motori da 4 kW, di un altro costruttore, con pompe Fristam FL 75L3, azionate da motori con potenza 2,2 kW. Le pompe stanno funzionando ottimamente, garantendo le prestazioni richieste, con la massima asetticità e mantenendo inalterata la qualità del prodotto trattato.



Una pompa a lobi della serie FL3. / A FL3 series lobe pump (Fristam Pumpen).

Quality, flexibility, and innovation

Since more than 110 years, **Fristam Pumpen** products guarantee an optimal pumping or mixing system, both in quality and reliability and they are a reference point recognized all over the world.

One of the products that most characterize Fristam is the FL3 series lobe pump, with stainless steel trilobe rotors with helical profile. This allows a constant flow rate, no pulsations and guarantees an extremely delicate pumping. With high flexibility in different viscosities fluids handling. The smooth operation and the possibility of higher speeds without incurring in vibrations, allow to reduce the installed motor power, with a considerable energy saving and a reduction in the operating costs.

Main advantages of our Fristam FL3 technology: complete sanitization; maximum hygiene, no release of any particles; gentle transfer; suction capability

Recent installations at a global company have shown the maximum flexibility in juices and syrups with different viscosities handling.

Both production phase transferring and finished products fillings, obtained a drastic reduction in operating costs.

Old lobe pumps with 4 kW motors, from another manufacturer, were replaced with Fristam FL 75L3 pumps, driven by motors with 2.2 kW power.

The pumps are now working optimally, guaranteeing the required performance, the aseptic working and an unaltered product quality.

Fristam

POMPE



*Il partner ideale per movimentare
e miscelare fluidi alimentari*

Quality
Flexibility
Innovation



*Fristam offre la possibilità
di noleggiare e di testare i suoi macchinari*



per informazioni e richieste: Ing. Matteo Forlenza
T. 011.450.00.87 - M. 3398873263 - matteo.forlenza@fristam.it

Ridurre lo zucchero del succo di frutta fresco in modo naturale

Il gruppo **Gea** e la start-up israeliana **Better Juice** hanno unito le forze per aiutare i produttori di bevande a produrre succhi di frutta più sani e con meno zucchero. Better Juice ha sviluppato una soluzione innovativa che riduce naturalmente la quantità di zucchero nel succo fresco fino all'80%, senza influenzare il valore nutrizionale o il gusto. Gea sta ora ingegnerizzando la tecnologia di processo di cui la start-up ha bisogno al fine di poter implementare una produzione industriale.

Ridurre la quantità di zucchero nella dieta è uno dei temi dominanti nell'industria alimentare oggi, dal momento che le persone che consumano zucchero in eccesso hanno maggiori probabilità di essere in sovrappeso, obese o di soffrire di condizioni come diabete o malattie cardiovasco-



Better Juice e Gea hanno unito le forze per aiutare i produttori di bevande a produrre succhi di frutta più sani e con meno zucchero. *Better Juice and Gea have joined forces to help beverage manufacturers produce healthier, lower-sugar fruit juice.*

lari. Anche se la pandemia di Covid-19 ha aumentato la domanda di succo d'arancia come bevanda

ricca di vitamine e che rafforza il sistema immunitario, i consumatori più attenti alla salute lo evi-

Reducing fresh fruit juice sugar naturally

Process engineering group **Gea** and Israeli foodtech start-up **Better Juice** have joined forces to help beverage manufacturers produce healthier, lower-sugar fruit juice. Better Juice has developed a groundbreaking solution that naturally reduces the amount of sugar in fresh juice by up to 80%, without affecting its nutritional value or taste. Gea is now engineering the process technology the start-up needs, setting this innovative solution on course for industrial production.

Reducing the amount of sugar in our diets is one of the dominant themes in the food industry today, since people who consume excess sugar are more likely to be overweight, obese, or suffer from conditions like diabetes or cardiovascular disease. Although the Covid-19 pandemic has increased demand for orange juice as

a vitamin-rich, immune-boosting drink, the high fruit sugar levels in fresh juice mean more health-conscious consumers avoid it. If drinks manufacturers want to win back this customer group, they need to reduce the sugar content of their fruit juice. Up until now, the industry has had to make do with sweeteners and additives whether natural or artificial – to reduce the calorie content of fruit juice.

tano per gli alti livelli di zucchero nel succo fresco. Se i produttori di bevande vogliono riconquistare questo gruppo di clienti, devono ridurre il contenuto di zucchero del succo di frutta. Finora, l'industria ha dovuto accontentarsi di dolcificanti e additivi – naturali o artificiali – per ridurre il contenuto calorico del succo di frutta.

Riduzione enzimatica dello zucchero

La soluzione di Better Juice utilizza invece i microrganismi. Gli enzimi convertono il saccarosio, il fruttosio e il glucosio nel succo di frutta fresca in fibre alimentari più nutrienti riducendo la dolcezza del succo, senza influenzarne la consistenza o la composizione vitaminica. In base alle preferenze dei consumatori, i produttori potrebbero ridurre il contenuto di zucchero tra il 20 e l'80%.

Il sistema, in attesa di brevetto, aggiunge solo un breve pas-

so al processo di produzione: infatti, i microrganismi immobilizzati, non OGM, sono contenuti in un letto fisso attraverso il quale passa il succo, convertendo lo zucchero in fibra alimentare. Sulla base di un prototipo di Better Juice, Gea svilupperà, costruirà e metterà in funzione un bioreattore per il processo di riduzione enzimatica dello zucchero. Il modulo di processo Gea sarà completamente automatizzato e dotato di funzionalità clean-in-place (CIP) per assicurare un flusso continuo e igienico. Better Juice fornirà i microrganismi immobilizzati.

Come primo passo, Gea produrrà un modulo per Better Juice con una capacità di 200 litri all'ora. Questo permetterà alle aziende produttrici di bevande di effettuare prove pilota per il loro succo a basso contenuto di zucchero. In seguito, Gea fornirà moduli più grandi con diverse capacità che possono essere integrati negli impianti esistenti.



I microrganismi immobilizzati e non OGM sono contenuti in un tipo di letto fisso attraverso il quale passa il succo./ Immobilized, non-GMO microorganisms are contained in a type of fixed bed through which the juice passes.

Enzymatic sugar reduction

Better Juice's solution uses microorganisms instead. The enzymes of which convert the sucrose, fructose and glucose in fresh fruit juice into more nutritious dietary fiber. This reduces the juice's sweetness but does not affect its texture or vitamin composition. Based on consumer preferences, manufacturers could reduce the sugar content by between 20 and 80 percent. The patent-pending system adds just one short step to the production process: Immobilized, non-GMO microorganisms are contained in a type of fixed bed through which the juice passes. They feed on the juice and the enzymes within the microorganisms, converting the sugar into dietary fiber. Based on a Better Juice prototype, Gea is to develop, construct and put into operation a bioreactor skid for the enzymatic sugar-reduction process. The Gea process module will be fully automated and fitted

with clean-in-place (CIP) functionality to ensure a continuous, hygienic flow. Better Juice will provide the immobilized microorganisms. As a first step, Gea will produce a module for Better Juice with a capacity of 200 liters per hour. This will allow beverage companies to pilot their reduced-sugar juice. Later, Gea will then supply larger modules with different capacities that can be integrated into existing plants.

Upgrade per dare nuova vita alle macchine d'imbottigliamento e confezionamento



Ingresso fardellatrici a lancio di film./Inlet film launching shrink wrapping machines (BBM Service).

Attraverso analisi specifiche e approfondite, **BBM Service** identifica ogni possibile *upgrade* che consente di ottimizzare costi, produttività e materiali. Lo scopo è quello di portare le macchine esistenti fino allo stato dell'arte, offrendo maggiore efficienza, riducendo i costi di gestione e aumentando la loro affidabilità. Tutto questo attraverso soluzioni su misura, caratterizzate da risparmi in termini di costi e tempi di ammortamento ridotti, installate direttamente da tecnici qualificati presso la sede dei clienti.

Un upgrade, come il cambio formato o la conversione del filletto, può essere la soluzione migliore per mantenere al massimo l'efficienza di diversi macchinari, come fardellatrici, formatrici di cartone *wrap around*, etichettatrici e stampi per soffiatrici. Il cambio formato sui

Upgrade to give new life to bottling and packaging machines

Through specific and in-depth analysis, **BBM Service** will identify any possible upgrade or conversion that will allow to optimize costs, productivity and materials.

The aim of an upgrade is to bring existing machines up to the state-of-the-art, offering more efficiency, reducing management costs and increasing their reliability. All this through customized solutions, characterized by cost savings and reduced amortization time, installed directly by qualified technicians at the customer's plant.

An upgrade, such as format change or conversion, may be the best solution to keep maximum machine efficiency, updating it and always keeping up with the times. BBM Service studies and develops change over kit for different machines, such as shrink wrappers, wrap-around packers, labellers and moulds for blow moulding

machines. Change over kit for bottling and packaging machines allows to provide new identity to the existing machines, or to meet the market's demand for new packaging formats.

Among the upgrade and improvement activities for blow moulding machines, BBM Service offers its customers the service of bottle neck finishing conversion, supporting them from design to supply and start-up of the necessary equipment



BOTTLING AND PACKAGING SOLUTIONS

BBM Packaging is an Italian excellence company operating both nationally and internationally. The company specialises in the supply of **turnkey bottling and packaging lines**. We collaborate and work for the top brands of the beverage industry, but offering the same excellence to large multinational firms and local ones. The customised, flexible and quick service is the main reason why customers have chosen us for over 10 years, identifying BBM as the ideal partner for every project.



Used equipment excellence, thanks to a careful selection and an overhauling and updating process, to offer machines at competitive prices on the market

Technical assistance, with more than 50 highly-skilled technicians with over 20 years of experience and competence in the sector

Spare parts, whether it is normal usage wear or an emergency, our warehouse have a wide range of available items, guaranteeing fast delivery and competitive prices;

Engineering, each customer is followed in every step of his project, be it upgrade, revamping, update or format change

www.bbmpackaging.com

BBM Service Srl - via Pregalleno 24
24016 San Pellegrino Terme (BG)
info@bbmpackaging.com +39 0345 23 642
P. IVA 03180620167

USED REFURBISHED MACHINES

SERVICE & MAINTENANCE

SPARE PARTS & UPGRADES

www.bbmpackaging.com



CONTACT US
FOR MORE INFORMATION



for the machine conversion. Neck finishing conversion represent the ideal solution for a manufacturer that wants to cut down costs without changing the stylistic identity of the bottles, allowing a significant reduction in the weight of the preform. These are just some of the most common upgrades. The flagship of the company is a qualified technical department that allows to solve find a real solution to customers' needs.

macchinari d'imbottigliamento e confezionamento permette di conferire nuova identità alle macchine esistenti, non più in grado di soddisfare le esigenze produttive, o semplicemente per realizzare la lavorazione di nuovi formati.

Fra le attività di upgrade e miglioramento sulle soffiatrici, BBM Service offre ai suoi clienti il servizio per la conversione del filetto delle bottiglie, assistendoli dalla progettazione sino alla fornitura e start-up delle attrezzature necessarie per la conversione della macchina. L'upgrade conversione filetti rappresenta la soluzione ideale per un produttore che voglia abbattere i costi senza mutare l'identità stilistica della bottiglia, consentendo una sensibile riduzione del peso della preforma.

Questi sono solo alcuni degli upgrade più comuni; il fiore all'occhiello della società è un qualificato ufficio tecnico che consente di trovare sempre una soluzione reale alle esigenze del cliente.

Servizio di stampa 3D: consegna in tutto il mondo e in tempi molto brevi

Lo scorso anno, **Igus** ha consegnato 120.000 componenti realizzati tramite produzione additiva grazie alle aumentate capacità produttive e nuove funzionalità del servizio stampa 3D come l'analisi dello spessore delle pareti e del sottoquadro. L'obiettivo è di permettere ai clienti di reperire, in modo semplice, veloce ed economico, componenti speciali esenti da lubrificazione e manutenzione.

Le aziende che operano su scala globale – avvalendosi di team di progettazione spesso dislocati in vari Paesi – si trovano ad affrontare difficoltà lo-

3D printing service: worldwide quick delivery

*120,000 additively manufactured components were delivered by **Igus** last year. Reason enough to further increase its capacities and equip its 3D printing service with new functions such as wall thickness and undercut analysis. In this way, customers worldwide can*



Configurato rapidamente, ordinato online e consegnato in tutto il mondo anche in 2 giorni. *Quickly configured, ordered and delivered worldwide within 2 days (Igus).*

gistiche non indifferenti quando si tratta di reperire rapidamente componenti di produzione additiva con standard produttivi omogenei. Con il servizio di stampa 3D di Iqus, disponibile in tutto il mondo, i costruttori possono ordinare, testare e utilizzare gli stessi componenti esenti da lubrificazione e manutenzione – dovunque e senza preoccuparsi dei tempi di consegna. Perché Iqus ha potenziato le proprie capacità di stampa 3D con nuove stampanti SLS negli Stati Uniti ed un nuovo impianto dedicato in Cina, per cui ora il gruppo riesce a consegnare prototipi, piccole serie e componenti speciali ancora più rapidamente. Anche la casa madre di Colonia continua a incrementare le proprie capacità produttive con l'aggiunta di nuovi macchinari. I componenti stampati sono quindi consegnati in pochi giorni. I vantaggi in termini di costi sono evidenti:

obtain their lubrication-free and low-maintenance components very easily and quickly, thereby saving costs.

For globally positioned companies with development teams in different countries, logistical challenges in the rapid procurement of identical additively manufactured parts are very frequent. With the Iqus 3D printing service, which is quickly available around the world, engineers can order, test and use the same lubrication-free and maintenance-free parts across borders - without long delivery processes. This is because Iqus has further increased its 3D printing capacities with two additional laser sintering printers in the USA and a further plant in China, and now delivers prototypes, small series and special parts even faster. Two further laser sintering printers are also planned for the main location in Cologne. The printed components are delivered regionally in only a few days. The cost advantages are obvious: machine downtime is reduced through the quick delivery of spare parts, development costs are saved through faster functional prototypes and delivery costs are reduced through local production.

si riducono i tempi dei fermi macchina grazie alla consegna rapida di pezzi di ricambio. Inoltre, potendosi procurare prototipi fun-

zionali più rapidamente si risparmia sui costi di sviluppo e – con la produzione “locale” – si riducono i costi di consegna.

shop.chiriottieditori.com

Disponibile su App Store

CHIRIOTTI EDITORI

Brettanomyces: il controllo analitico nella filiera vitivinicola

I lieviti del genere *Brettanomyces/Dekkera* sono i principali responsabili dell'origine di odori e aromi sgradevoli nel vino ("nota di Brett", sentore di panno bagnato, sudore di cavallo, stalla, vernice) e possono causarne deprezzamenti importanti. Il difetto sensoriale è associato alla produzione dei cosiddetti "fenoli volatili" (etilfenolo, etilguaiaicolo, vinilfenolo e vinilguaiaicolo).

Per prevenire l'insorgenza della "nota di Brett", occorre monitorare le fonti di contaminazione in tutte le fasi del processo, a partire dalle modalità di raccolta e dalla qualità delle uve conferite in cantina e su tutte le attrezzature a contatto con materie prime, semilavorati e vino finito (vasche, presse, pompe). L'ispezione visiva delle uve raccolte a mano, purtroppo,

consente di rilevare il problema quando spesso è troppo tardi per intervenire.

È invece possibile una valutazione oggettiva della qualità delle uve attraverso il dosaggio di metaboliti della *Botrytis* e di altre muffe (glicerolo, acido gluconico, etanolo e acidità volatile, acido citrico) con l'impiego dei kit enzimatici **R-Biopharm** e un semplice fotometro, oppure in combinazione con l'analizzatore automatico iMagic M9.

Per le grandi masse di vino in stoccaggio, invece, il controllo routinario di lieviti e batteri alterativi (almeno una volta ogni 1-2 mesi) rappresenta l'unico modo per cautelarsi dall'insorgenza di una contaminazione. I metodi di microbiologia classica (coltura su terreno solido selettivo agarizzato) ri-



Kit per l'analisi con Real Time PCR./Kit for the Real-Time PCR analysis (R-Biopharm).

chiedono tempi di conferma troppo lunghi a causa della bassa velocità di crescita di *Brettanomyces/Dekkera* rispetto a tutti gli altri lieviti e muffe presenti normalmente nel campione. Tecniche di biologia molecolare quali la Real Time PCR, più specifiche e affidabili, consen-

Brettanomyces: analytical control in the wine industry

The yeasts of the genus Brettanomyces / Dekkera are mainly responsible for the origin of unpleasant odors and aromas in wine ("Brett's note", smell of wet cloth, horse sweat, stable, varnish) and can cause significant depreciation. The sensory defect is associated with the production of the so-called "volatile phenols" (ethylphenol, ethylguaiaicol, vinylphenol and vinylguaiaicol). To prevent the "Brett's note" it is necessary to monitor the sources of contamination during all the winemaking process, starting from the harvesting methods and the quality of the grapes delivered to the cellar, and on all equipment in contact with raw materials, semi-finished products and finished wine (tanks, presses, pumps, etc.). The visual inspection of the hand-picked grapes, unfortunately, allows you to detect the problem when it is often

too late to intervene. On the other hand, an objective evaluation of the quality of the grapes is possible through the dosage of metabolites of Botrytis and other molds (glycerol, gluconic acid, ethanol and volatile acidity, citric acid), with the use of R-Biopharm enzymatic kits and a simple photometer, or in combination with the iMagic M9 automatic analyzer. For large masses of wine in storage,

however, the routine control of yeasts and spoilage bacteria (at least once every 1-2 months) is the only way to protect from the spoilage. Classical microbiology methods require too long confirmation times due to the low growth rate of *Brettanomyces/Dekkera* compared to all other yeasts and molds normally present in the sample. Molecular biology techniques such as Real-Time PCR, more specific and reliable, instead, allow a rapid microbiological screening. The GEN-IAL line kits of R-Biopharm, ready for use, detect (and quantify) *Brettanomyces* and other alternative microorganisms such as *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Oenococcus oeni*, acetic bacteria and yeasts in just 2 hours. Thanks to the Multiplex technology it is possible, with a single kit and a single PCR run, to detect several parameters at the same time, obtaining a very precise microbiological screening of the analyzed sample.

tono, invece, uno screening microbiologico rapido. I kit della linea GEN-IAL di R-Biopharm, pronti all'uso, in sole 2 ore rilevano (e quantificano) *Brettanomyces* e altri microrganismi alterativi quali *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Oenococcus oeni*, batteri acetici e lieviti. Grazie alla tecnologia Multiplex è possibile, con un solo kit e una sola corsa PCR, rilevare più parametri contemporaneamente arrivando a ottenere un quadro microbiologico molto preciso del proprio campione in analisi.

Controllo di livello

Costituita nel 1992, **Parmacontrols** svolge la sua attività nel campo dei sistemi di controllo per l'area packaging dei settori alimentare, bevande, farmaceutico e chimico, per i settori di produzione industriale degli imballaggi in metallo, vetro, plastica e relative chiusure.

L'azienda ha recentemente introdotto nel sul mercato un nuovo sistema di controllo di livello,

il ControlLevel XRays basato sui raggi X, in grado di fare l'ispezione del livello minimo e massimo in tutti i tipi di contenitori, quindi anche scatole e lattine metalliche, bottiglie di birra con foil metallico, bottiglie che per tipo di materiale, densità del prodotto o presenza di schiuma possono essere controllate solo con questo tipo di tecnologia.



Sistema di controllo di livello ControlLevel XRays. / Fill level control system ControlLevel XRays (Parmacontrols).

Fill level control system

Founded in 1992, **Parmacontrols** operates in the field of control systems for the packaging area of the food, beverage, pharmaceutical and chemical sectors, for the industrial production sectors of metal, glass and plastic packaging and relevant closures. The company recently released a new fill level control system on the market, the ControlLevel XRays, which is based on X-rays and is able to do minimum and maximum level inspection in all types of containers, including beverage and food cans, beer bottles with metal foil, bottles that due to the type of material, density of the product or presence of foam can only be checked with this type of technology.

The system has a number of innovations that make it unique, in

Il sistema ha una serie di innovazioni, quali la combinazione di un tubo con un fuoco da 0,4 mm con un detector anch'esso da 0,4 mm, che rende possibile la precisione di ± 1 mm nella contemporanea verifica del livello minimo e massimo; valori di tensione e corrente del tubo impostabili via SW e ottimizzati in funzione del prodotto/contenitore; routine software che in assenza di contenitori da ispezionare riduce automaticamente la potenza del tubo per aumentarne la vita attesa oltre la durata del detector; circuito di sicurezza intrinseca in CAT 3 in completo adeguamento alle ultime normative per l'installazione e uso di apparati radiogeni; compatibilità con i requisiti Industria 4.0; costruzione in acciaio inossidabile, grado di protezione IP65.

*particular: the combination of a tube with a focus of 0.4 mm with a detector also of 0.4 mm makes possible an accuracy of ± 1 mm in the simultaneous verification of the minimum and maximum level; XR generator voltage and current values settable via SW and optimized according to the product/container; software routine that in the absence of containers to inspect automatically reduces the power of the tube to increase its expected lifetime and as well the duration of the detector; intrinsic safety circuit in CAT 3 in full compliance with the latest regulations for the installation and use of radiogenic equipment; compatibility with Industry 4.0 requirements; stainless steel construction, IP65 grade
This equipment can be combined with a vacuum or pressure control and can handle both Single and Multipush section ejectors for the gentle deflection of unstable containers.*

Questo apparato può essere messo in abbinamento a un controllo di vuoto o pressione e può gestire sia espulsori Single che Multipush a settori per la deviazione delicata di contenitori instabili.

possibili la pulizia e la sterilizzazione tramite processi CIP e SIP. Un altro vantaggio del sensore è il design sferico dell'ottica di misura. Questo riduce al minimo l'adesione di bolle d'aria e la formazione di depositi. Il sensore compatto EXspect 271 non solo ha completato con successo ampie serie di test, ma si è anche affermato nell'uso pratico: è possibile utilizzarlo non solo in applicazioni con una pressione di processo fino a 20 bar (290 psi), ma anche in applicazioni sottovuoto.

Sensore di torbidità ottimizzato

Come risultato delle ottimizzazioni effettuate e di un'ampia serie di test, il collaudato sensore di torbidità EXspect 271 può ora essere approvato per un intervallo di pressione esteso.

Il sensore a retrodiffusione NIR EXspect 271 di **Exner Process Equipment** si caratterizza non solo per il suo utilizzo economico, ma anche per il suo design compatto e allo stesso tempo robusto. È utilizzato principalmente nell'industria alimentare e

delle bevande così come in molte altre applicazioni in cui è necessario determinare la torbidità in campi di misura medi e alti. Sono

Optimised turbidity sensor

*As a result of the optimizations carried out and extensive series of tests, the tried and tested EXspect 271 turbidity sensor can now be approved for an extended pressure range. The NIR backscatter sensor EXspect 271 from **Exner Process Equipment** is not only characterized by its economic use, but also by its compact and at the same time robust design. It is mainly used in the food and beverage industry as well as in many other applications where it is necessary to determine turbidity in medium and high measuring ranges. Cleaning and sterilization using CIP and SIP processes are of course possible. Another advantage of the sensor is the spherical design of the measuring optics. This minimizes the adhesion of air bubbles and the formation of deposits. The compact sensor EXspect 271 has not only successfully completed extensive test series but has also established itself in practical use: it is possible to use the sensor not only in applications with a process pressure of up to 20 bar (290 psi), but also in vacuum applications.*



Il sensore compatto EXspect 271. / The compact sensor EXspect 271 (Exner Process Equipment).

Ogni liquido ha un'impronta digitale che può essere misurata in tempo reale

Una nuova tecnologia di analisi basata sulle onde radio, sviluppata dall'azienda finlandese **Collo**, rende possibile il monitoraggio continuo di qualsiasi liquido nei processi industriali, che si tratti di emulsioni, birra, acqua, impasti densi, o qualsiasi altro fluido. Questa tecnologia si basa su un risonatore elettromagnetico che emette un campo continuo di radiofrequenza nel liquido; il segnale reagisce alle interferenze causate da diversi componenti, sostanze chimiche e fasi del liquido e l'analizzatore avverte immediatamente dei cambiamenti in modo che il processo possa essere regolato in base ai dati online.

Collo Analyzer misura simultaneamente otto parametri di un liquido che insieme ne formano l'impronta digitale. Se queste caratteristiche sono modificate durante la lavorazione, per esempio se si formano dei solidi indesiderati o se l'equilibrio chimico viene in-

fluenzato negativamente, l'analizzatore mostra variazioni in modo da poter adottare immediatamente delle misure correttive. A differenza delle tecniche di misurazione

generiche, Collo non si limita a misurare i liquidi, ma combina i dati con analisi sofisticate, fornendo informazioni utili per migliorare le prestazioni del processo.



I sensori Collo possono essere collocati nelle fasi critiche di un processo per ottimizzare l'uso di materie prime e prodotti chimici in base ai dati online dell'analizzatore. *Collo's sensors can be placed in the critical steps of a process, to optimize the use of raw materials and chemicals according to the online data from the analyzer.*

Every liquid has a fingerprint and it can be measured in real time

A new radio wave-based analysis technology, developed by the Finnish high-tech company Collo, makes it possible to continuously monitor the state of any liquid in industrial processes, be it emulsion, beer, water, thick slurries, resins, adhesives, coatings or any other fluid. Collo's technology is based on an electromagnetic resonator that emits a continuous radio frequency field into the liquid. The signal reacts to interferences caused by different components, chemicals and phases in the liquid. The analyzer immediately warns if the process is disturbed in any way so that the process can be adjusted according to the online data. Collo Analyzer simultaneously measures eight proprietary parameters from a liquid, which together form the liquid's fingerprint. If these

characteristics are changed during processing, for example if unwanted solids are formed or the chemical balance is negatively impacted, the analyzer shows the changes so that corrective measures can be made immediately. Unlike generic measurement techniques, Collo doesn't just measure the liquids, but combines data with sophisticated analytics, providing actionable information for improved process performance.

Tecnologie avanzate e prodotti su misura del cliente

Scanny3D è un'azienda che da oltre 15 anni si occupa di progettazione e produzione di sistemi di *reverse engineering*, in particolare di scanner laser 3D, parallelamente allo sviluppo di software CAD-CAM per l'industria. Ha ele-

vate competenze nel settore 3D e nello sviluppo di software dedicati, oltre che nella realizzazione di sistemi di simulazione e realtà aumentata, sistemi di tracking 3D, sviluppo di interfacce grafiche per l'automazione industria-

le e fornitura di servizi di consulenza in diversi ambiti industriali.

Sin dalla sua nascita, l'azienda propone per il settore del packaging/imbottigliamento uno scanner laser 3D rotativo totalmente automatico che permette di scan-

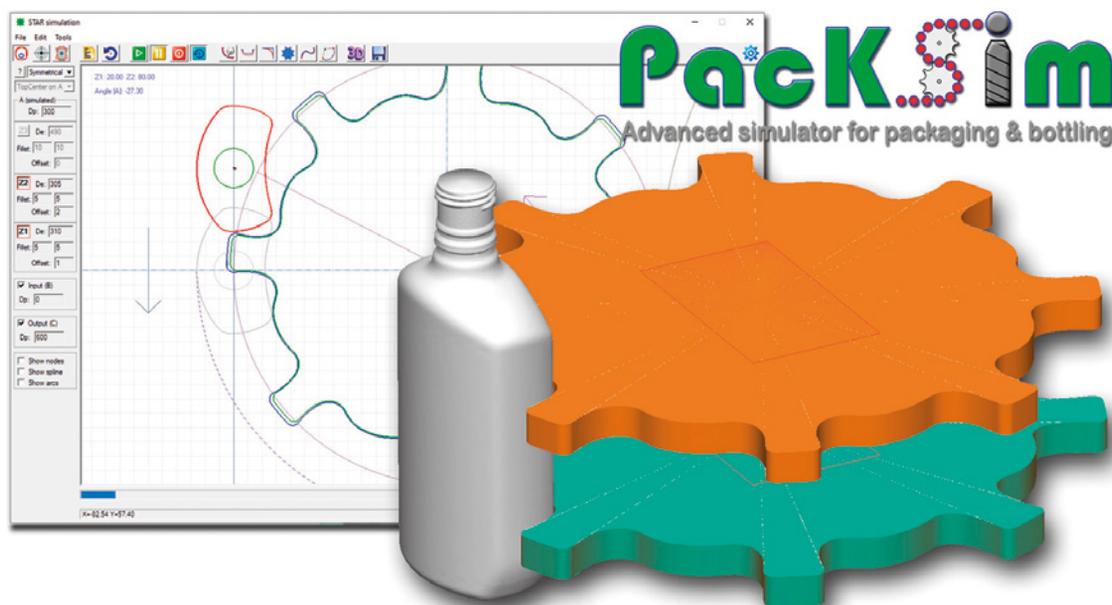
Advanced technologies and custom-made products

Scanny3D is a company that for over 15 years has been dealing with design and production of reverse engineering systems, especially 3D laser scanners, contextually to the development of CAD-CAM software for the industry. The company has high skills in the 3D sector and in the development of dedicated software, as well as in simulation and augmented reality systems, 3D tracking systems, development of graphic interfaces for industrial automation and consultancy services in various industrial fields.

Since its launch in 2004, the firm has been offering a fully automatic rotating 3D laser scanner for the packaging/bottling sector, which allows you to scan and analyze bottles and containers of any material and shape, to help technicians assess the geometry of the

containers. It is a patented device, 100% "Made in Italy", which performs a 360° scan without contact, at high speed and at very high resolution.

Two are the benefits for customers: technological innovation and research play a central role for Scanny3D, allowing it to offer increasingly versatile and cutting-edge products to meet the specific needs of customers. Moreover, the strength of the company lies



sionare e analizzare bottiglie, flaconi e contenitori di qualsiasi materiale e forma, così da aiutare i tecnici nella valutazione delle geometrie dei contenitori. Si tratta di un dispositivo brevettato, 100% "Made in Italy", che effettua una scansione a 360° senza contatto, a elevata velocità e ad altissima risoluzione, anche a colori.

Due sono i benefici per i clienti: fin dal suo esordio nel 2004, l'innovazione tecnologica e la ricerca hanno rappresentato per Scanmy3D un ruolo centrale, permettendole di offrire prodotti sempre più versatili e all'avanguardia, in grado di soddisfare le specifiche esigenze dei clienti. Inoltre, la forza dell'azienda consiste

nella capacità di personalizzare il software, sviluppare soluzioni su misura e nel fornire al cliente dispositivi estremamente affidabili e accurati, molto compatti e *user-friendly*.

Il software Pack-Sim si integra perfettamente con lo scanner laser 3D, e fornisce una soluzione completa alle aziende del settore *packaging/bottling*. Il software Pack-Sim si è arricchito di nuove funzionalità che consentono di allineare automaticamente il modello 3D, gestire i baricentri del flacone (sia nel caso simmetrico che asimmetrico) e definire le quote di simulazione per il calcolo dei profili alveolari. Il plug-in effettua una vera e propria simulazione del movimento del flacone sui macchinari delle linee, generando automaticamente il profilo della stella completa e della co-clea, e consentendo una maggiore affidabilità nella progettazione e un sostanziale incremento della produttività aziendale, grazie al notevole risparmio in termini di tempi e costi di sviluppo.

in the ability to customize the software, to develop personalized solutions and to provide extremely reliable, accurate, very compact and user-friendly devices to customers.

The Pack-Sim software perfectly integrates into the 3D laser scanner, and provides a complete solution for companies in the packaging/bottling sector.

The Pack-Sim software has been enriched with new features that allow you automatically to align the 3D model, manage the centre of gravity of the bottle (both in the symmetric and in the asymmetric case) and define the simulation dimensions for the calculation of the alveolar profiles. The plug-in performs a real simulation of the movement of the bottle on the line machinery, automatically generating the profile of both the whole star and the screw, and allowing greater reliability of the design and a substantial increase in the company productivity, thanks to the significant reduction of time and development costs.

L'industria del cartone per bevande presenta una *roadmap* decennale

ACE, The Alliance for Beverage Cartons and the Environment, i cui membri sono SIG Combibloc, BillerudKorsnäs, Elopak, Stora Enso e Tetra Pak, ha fissato la visione del settore per il futuro: fornire il packaging più sostenibile, rinnovabile, riciclabile e a minor impatto climatico per il sistema alimentare. Attraverso la Roadmap, il settore si impegna ad agire lungo tutta la catena della filiera, dall'approvvigionamento sostenibile all'impatto climatico e al riciclo. Tra i 10 impegni contenuti nella Roadmap, il raggiungimento del 90% di raccolta differenziata dei cartoni per bevande con un tasso di riciclo del 70% en-

tro il 2030 e la decarbonizzazione della catena di produzione e distribuzione in linea con l'obiettivo di riduzione di 1,5°C fissato dalla "Science Based Targets initiative".

In linea con la visione dei membri di ACE, entro il 2030 il cartone per bevande sarà realizzato solo con materiale rinnovabile e/o riciclato; completamente riciclabile e riciclato; realizzato interamente con materie prime di provenienza sostenibile; la soluzione di imballaggio con la più bassa impronta di carbonio.

Con gli impegni e gli obiettivi fissati nella tabella di marcia per il 2030, l'industria si adopererà af-

finché i suoi imballaggi continueranno a contribuire attivamente alle ambizioni del Green Deal dell'UE, in particolare alla neutralità climatica, alla circolarità, alla biodiversità e ai sistemi alimentari resilienti, senza mai compromettere la salute e la sicurezza dei consumatori.

I membri dell'ACE hanno fissato obiettivi chiari e riferiranno regolarmente sui progressi complessivi della Roadmap, sviluppando e implementando i sistemi di misurazione qualora non esistessero attualmente, anche in collaborazione con altri partner.

La Roadmap completa è consultabile sul sito web di ACE.

Beverage carton industry releases ten-year roadmap

ACE, The Alliance for Beverage Cartons and the Environment, whose members include SIG Combibloc, BillerudKorsnäs, Elopak, Stora Enso and Tetra Pak, has set the industry's vision for the future: we will deliver the most sustainable packaging for resilient food supply systems which is renewable, climate positive and circular.

Through its Roadmap, the industry commits to take action on all parts of the industry value chain, from sustainable sourcing to climate impact and recycling. Increasing the collection and recycling of beverage cartons to reach a 90% collection rate and at least a 70% recycling rate by 2030, and the decarbonisation of the industry's value chain in line with the 1.5°C aligned science-based targets are included in the ten commitments.

In line with the vision of ACE members, beverage cartons will be: made only from renewable and /or recycled material; fully recyclable and recycled; made entirely from sustainably sourced raw materials; the packaging solution with the lowest carbon footprint.

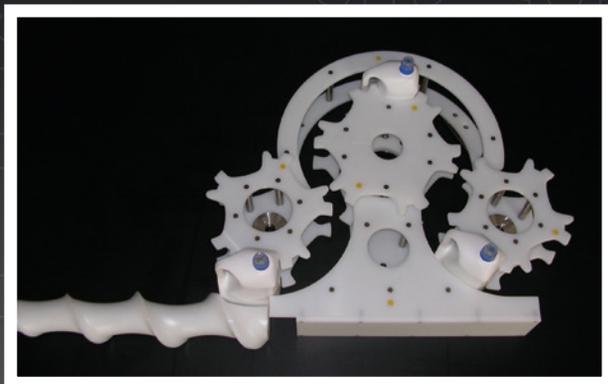
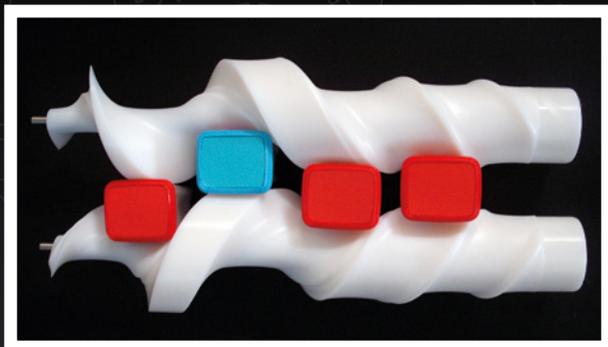
With the commitments and targets set in the 2030 Roadmap, the industry will strive for its packaging to continue to actively

contribute towards the ambitions of the EU Green Deal, specifically climate neutrality, circularity, biodiversity and resilient food systems, while never compromising the health and safety of consumers.

ACE members have outlined clear deliverables, will report on the Roadmap's overall progress on a regular basis, and will develop, add and adapt metrics should they not currently exist, also in partnership with others. Full industry Roadmap is available on ACE's website.

TECNOMECO

**TECNOLOGIA E SOLUZIONI INNOVATIVE
NELLA MOVIMENTAZIONE DEI CONTENITORI**



Via E.Papini, 26 - 43036 Fidenza (PR) - Italia
Phone (+39) 0524 82774 - Fax (+39) 0524 526401
info@tecnomeco.it - www.tecnomeco.it



Vinventions: ai livelli del 2019 nonostante un contesto difficile

2,8 miliardi di chiusure vendute nel 2020, grazie in particolare a Italia, Francia, Germania e Argentina, oltre a una solida performance negli Stati Uniti. **Vinventions** ha mostrato risulta-

ti di vendita stabili con un fatturato sostanzialmente in linea con il 2019, ma con un EBITDA in crescita (+ 2,5%).

Con oltre 1,9 miliardi di chiusure vendute in Europa nel 2020,

Vinventions ha realizzato volumi di vendita in linea con il 2019 (-0,1%), nonostante la crisi sanitaria che ha scosso il continente nel 2020. Considerato che le vendite di vino sono diminuite mediamente del 10% in termini di volume e dal 15 al 20% in termini di valore sui principali mercati (fonte: OIV sulla base dei dati doganali, 2020), si tratta di una solida performance che riflette la resilienza e premia le operazioni e gli sforzi di tutti i team di produzione e vendita.

Italia in crescita

Con 465 milioni di tappi in totale, l'Italia ha registrato due segnali di crescita importanti per i prodotti Vinventions nel 2020. La prima riguarda i tappi top di gamma della Nomacorc Green Line, ossia il tappo Select Green e Reserva. Le caratteristiche tecniche di questi prodotti innovativi, sia in termini di prestazioni che per la loro sostenibilità, sono sempre più apprezzate e servono sempre di più grandi vini. La seconda ri-



Vinventions: at 2019 levels despite a difficult context

2.8 billion closures sold in 2020, thanks in particular to Italy, France, Germany and Argentina, as well as a solid performance in the United States. **Vinventions** showed stable sales results with an actual turnover in line with 2019, but with a growing EBITDA (+ 2.5%). With over 1.9 billion closures sold in Europe in 2020, Vinventions achieved sales volumes in line with 2019 (-0.1%), despite the health crisis that rocked the continent in 2020. Wine business decreased on average by 10% in terms of volume and by 15 to 20% in terms of value on the main markets (source: OIV based on customs data, 2020), this is a solid performance that reflects resilience and rewards operations and efforts of all production and sales teams.

Italy on the rise

With 465 million caps in total, Italy recorded two important growth signals for Vinventions products in 2020. The first concerns the top

of the range Nomacorc Green Line caps, namely the "Select Green" and "Reserva" caps. The technical characteristics of these innovative products, both in terms of performance and their sustainability, are increasingly appreciated and serve more and more great wines. The second concerns the screw cap, and is mainly due to exports and large-scale distribution which ensured most of the wine sales during the lockdowns.

guarda il tappo a vite, ed è dovuta principalmente all'export e alla grande distribuzione che ha assicurato gran parte delle vendite di vino durante i lockdown.

Sviluppo per tappi a vite e SÜBR

La categoria dei tappi a vite è in forte espansione nella gamma Vinventions, con una crescita del 21% delle vendite tra il 2019 e il 2020. Tale crescita, notevolmente superiore ai livelli del settore, è stata possibile grazie al rapido e riuscito lancio della nuova unità produttiva a Celle Enomondo (Italia) alla fine del 2019.

La crescente penetrazione di mercato di SÜBR, la prima chiusura micro-naturale, prodotta utilizzando granuli di sughero, ma senza contaminazioni di poliuretano o sentore di tappo, conferma la strategia di innovazione di Vinventions relativa a nuovi tipi di chiusura, progettati per soddisfare le aspettative del settore in termini di prestazioni e sviluppo sostenibile.

Prospettiva

Per il 2021, in un mercato globale dove permane l'incertezza, Vinventions punta a una crescita moderata, supportata da nuove importanti innovazioni riguar-

danti l'utilizzo di plastica riciclata nella gamma Nomacorc e la stampa dei tappi a vite. La crescita sarà fornita anche dall'espansione delle capacità produttive per chiusure SÜBR e tappi a vite.

Imballaggio senza plastica per Coca-Cola

Una ricerca di GlobalData rivela che quasi la metà (48%) dei consumatori considera le dichiarazioni di "imballaggi senza plastica" più importanti ora, rispetto a prima della pandemia da Covid-19, con il 13% che dichiara essere una priorità assoluta.

Coca-Cola sta provando la sua prima bottiglia di carta e l'analista Alice Popple offre il suo punto di vista: "C'è stato un aumento delle iniziative di sostenibilità da parte dei marchi che cercano di rinnovare la strategia e garantire la longevità.

L'anno scorso, Coca-Cola ha visto un calo delle entrate a causa della pandemia da Covid-19, quindi si è reso necessario un cambio di strategia per aumentare le vendite e l'interesse per il marchio.

Uno su tre (31%) dei consumatori globali afferma di aver smesso o di comprare meno bibite gasate rispetto a prima della pandemia - una delle ragioni principali potrebbe essere l'eccesso di plastica monouso nel settore, allineandosi all'alto grado di importanza che gli imbal-

Development for screw caps and SÜBR

The screw cap category is booming in the Vinventions range, with sales growth of 21% between 2019 and 2020. This growth, above industry levels, was possible thanks to the rapid and successful launch of the new production unit in Celle Enomondo (Italy) at the end of 2019.

The growing market penetration of SÜBR, the first micro-natural closure, produced using cork granules but without polyurethane contamination or cork scent, confirms Vinventions' innovation strategy for new types of closures, meeting the expectations of the sector in terms of performance and sustainable development.

Perspective

For 2021, in a global market where uncertainty remains, Vinventions is aiming for moderate growth, supported by important new innovations regarding the use of recycled plastics in the Nomacorc range and the printing of screw caps. The growth will also be provided by the expansion of production capacities for SÜBR closures and screw caps.

Plastic-free packaging

GlobalData's research reveals that nearly half (48%) of global shoppers view 'plastic-free packaging' claims to be more important to them now, than before the COVID-19 pandemic, with 13% claiming that it is a top priority.

The Coca-Cola Company is trialling its first paper bottle, and Alice Popple, Consumer Analyst at GlobalData, offers her

view: "There has been an increase in sustainability initiatives from brands attempting to revamp strategy and ensure longevity. Last year saw a decline in revenue for Coca-Cola as a result of the Covid-19 pandemic, therefore a strategy switch up is necessary to boost sales and interest in the brand. One in three (31%) of global consumers say that they have stopped or are buying less carbonated soft drinks than before the pandemic – a main reason for this may be the excess of single-use plastic in the sector, aligning to the high degree of importance that plastic free packaging is currently experiencing. Joining the zero-waste initiative is vital for consumer satisfaction in 2021, with over a third (36%) of global shoppers being specifically interested in a brand's new sustainability initiatives following the pandemic. Coca-Cola's trial of its first paper bottle will stem other market leaders to follow suit."

In 2021 summer consumers are expected to hold for the first time a prototype of a beverage in a paper bottle in their hands. The new packaging format is being tested in Hungary with the AdeZ brand, a plant-based beverage part of Coca-Cola group. The project is now to enter the consumer testing phase: 2,000 bottles will be offered to customers of the Hungarian online food retailer kifli.hu. The new paper bottle prototype is being developed through a partnership between scientists at Coca-Cola's Brussels Research and Development Laboratories and The Paper Bottle Company (Paboco), a Danish start-up, supported by ALPLA and BillerudKorsnäs. Partners in Paboco's development work also include Carlsberg, L'Oréal and The Absolut Company. The technology developed by Paboco aims to produce 100 percent recyclable bottles made from sustainably sourced wood with a bio-based material barrier, suitable for carbonated and still beverages, among others.



entrare nella fase di test sui consumatori: 2.000 bottiglie sono offerte ai clienti del rivenditore ungherese online kifli.hu.

Il nuovo prototipo di bottiglia di carta è stato sviluppato attraverso una partnership tra gli scienziati dei laboratori di ricerca e sviluppo di Bruxelles di Coca-Cola e The Paper Bottle Company (Paboco), una start-up danese, sostenuta da ALPLA e BillerudKorsnäs. I partner nel lavoro di sviluppo di Paboco includono anche Carlsberg, L'Oréal e The Absolut Company. La tecnologia sviluppata da Paboco mira a produrre bottiglie riciclabili al 100% in legno di provenienza sostenibile con una barriera di materiale a base biologica, adatte, tra l'altro, a bevande gasate e non.

laggi senza plastica stanno attualmente vivendo.

L'adesione all'iniziativa rifiuti zero è vitale per la soddisfazione dei consumatori nel 2021, con oltre un terzo (36%) degli acquirenti globali che sono specificamente interessati alle nuove iniziative di sostenibilità di un marchio. La prova di Coca-Cola della sua prima bottiglia di carta spin-

gerà altri leader di mercato a seguire l'esempio".

Nella prossima estate, i consumatori dovrebbero tenere in mano per la prima volta un prototipo di bevanda in una bottiglia di carta. Il nuovo formato d'imballaggio è testato in Ungheria con il marchio AdeZ, una bevanda a base vegetale del gruppo Coca-Cola. Il progetto sta ora per

Kiss of Wine: lattine di vino in abbonamento

Sfruttando tutti i vantaggi della lattina per vino di **Ardagh**, il servizio Kiss of Wine coniuga una selezione di vini con la facilità di consegna a domicilio, senza attrito, portando la convenienza a un livello completamente nuovo.

Kiss of Wine, con sede in Germania, ha lo scopo di eliminare qualsiasi scrupolo che i clienti possano avere sulla scelta e il consumo tradizionale del vino. Le lattine slim da 250 mL si presentano in un delicato oro pallido con nomi divertenti per aiutare i consumatori ad abbinare con fiducia i vini a uno stato d'animo o a un'occasione.

I vini di qualità – varietà iconiche europee provenienti da piccoli produttori indipenden-

ti – sono disponibili attraverso un servizio di consegna che i clienti possono adattare al proprio livello di curiosità, fino alla confezione completa con tutti e otto gli stili: Zesty (Riesling), Feisty (Nebbiolo), Chill (Grenache rosé), Wild (Dolcetto), Crisp (Sauvignon blanc) e Smooth (Chardonnay), con le versioni frizzanti di Chill e Zesty che completano la lista in un'atmosfera da festa.

La lattina per vino dal design unico è particolarmente attraente per una nuova generazione di bevitori che vogliono includere il vino nelle occasionalmente e che non vogliono necessariamente aprire una bottiglia, portare in giro i bicchieri o imporre il proprio vino preferito a un grup-



po. Aggiungendo la leggerezza e l'infrangibilità, le lattine sono ideali per il servizio di consegna a domicilio di Kiss of Wine che sta già consegnando in Germania e nel Regno Unito, e si espanderà in Scandinavia quest'anno.

Kiss of Wine: wine cans with subscription service

Embracing all the advantages of the Ardagh Wine Can, the Kiss of Wine service marries a wine selection with the frictionless ease of home delivery, taking convenience to a whole new level.

Germany-based Kiss of Wine aims to remove any qualms customers may have about traditionally choosing and drinking wine. The 250 mL slim cans, in a light and attractive pale gold, showcase clever designs with fun names to help consumers match wines to any mood or occasion with confidence.

The quality wines – iconic European varieties sourced from small, independent winemakers – are available through a delivery service which customers can tailor to their own level of adventurousness, up to the fully mixed box of all eight styles: Zesty (Riesling), Feisty (Nebbiolo), Chill (Grenache rosé), Wild (Dolcetto), Crisp (Sauvignon blanc), and Smooth (Chardonnay), with sparkling versions of Chill and Zesty finishing the list in a party mood.

Ardagh's designed Wine Can is particularly attractive to a new

generation of wine drinkers who want to include wine in casual occasions, and who don't necessarily want to open a full bottle, carry glassware while out and about, or impose their own favourite wine on a group. Adding in their lightness and shatterproof qualities, cans are ideal for Kiss of Wine's home delivery service, already enabled in Germany and the UK, and it will expand to Scandinavia in 2021.

Grappa maturata in botti di Marsala e Whiskey

Le due grappe della linea “Oltre” della Distilleria Berta esprimono a pieno, con la loro particolarità, il valore della scoperta e del viaggio. Oltre il DiLidia nasce negli anni Cinquanta per un’intuizione di Lidia, canellese Doc: a Canelli, centro importante per l’importazione di vini e distillati, arrivavano dalla Sicilia botti di Marsala per la produzione di Marsala all’uovo. Essendo impregnate delle note aromatiche del vino siciliano, dopo lo svuotamento non potevano essere utilizzate per l’affinamento di vini, così Lidia e Paolo pensarono di utilizzarle per l’invecchiamento delle grappe. Il risultato è un distillato suadente che unisce l’aromaticità tipica del

Moscato e la struttura del Barbera alle note di uva passa del Marsala, in un viaggio che oltrepassa i confini del Monferrato per spingersi verso il sole.

Oltre Il Vallo ci porta invece verso Nord, verso le Highlands scozzesi al di là dell’antico Vallo di Adriano, l’invincibile confine più settentrionale dell’Impero Romano in Britannia. Un confine superato dalla famiglia Berta, che dal 2010 unisce due culture indissolubilmente legate ai distillati in questa pregiata grappa invecchiata e affinata in botti di single malt scotch whisky. Le botti sono selezionate di persona una a una e provengono dalle distillerie che hanno fatto la storia del whisky scozzese: Lagavulin,



lin, Caol Ila e Mortlach. Oltre Il Vallo è una grappa setosa e avvolgente, comunione di note floreali e carattere scozzese.

Grappa aged in Marsala and Whiskey casks

The two grappas in Distilleria Berta’s “Oltre” line fully express, with their particularity, the value of discovery and travel. Oltre il DiLidia was born in the 1950’s thanks to an intuition of Lidia, a Canellian Doc: in Canelli, an important center for the import of wines and distillates, barrels of Marsala arrived from Sicily for the production of Marsala egg wine. As they were impregnated with the aromatic notes of the Sicilian wine, after being emptied they could not be used for the aging of wines, so Lidia and Paolo decided to use them for the aging of grappa.

The result is a persuasive distillate which joins the typical aromaticity of Moscato and the structure of Barbera to the notes of raisins of Marsala, in a journey which goes beyond the borders of Monferrato to reach the sun. Oltre Il Vallo takes us northwards, towards the Scottish Highlands beyond the ancient Hadrian’s Wall, the impassable northernmost border of the Roman Empire in Britain. A border crossed by the Berta family,

which since 2010 has united two cultures inextricably linked to spirits in this fine grappa aged and refined in single malt Scotch whisky casks.

The casks are personally selected one by one and come from the distilleries that have made the history of Scotch whisky: Lagavulin, Caol Ila and Mortlach. Oltre Il Vallo is a silky and enveloping grappa, a communion of floral notes and Scottish character.

“Gin al Prosecco”

La passione per il gin di tre giovani e la voglia di celebrare la propria terra è la miscela perfetta che porta alla nascita di GloVE - Gin of Veneto, il gin artigianale che rivoluziona il mercato degli white spirit posizionandosi all'interno della categoria Premium per la sua qualità ed eleganza.

GloVE Gin nasce sulle colline del prosecco per celebrare il territorio Veneto attraverso l'utilizzo dell'uva glera come botanica principale.

I grappoli di uva glera sono raccolti a mano e distillati sapientemente insieme ad altre quattro botaniche, ginepro, coriandolo, angelica e le foglie dello stesso vitigno, made in Italy con il classico metodo London Dry Gin.

“Prosecco Gin”

The passion for gin of three young people and the desire to celebrate their land is the perfect blend that leads to the birth of GloVE - Gin of Veneto - the artisanal gin that revolutionizes the white spirits market by positioning itself within the Premium category for its quality and elegance.

GloVE Gin was created in the Prosecco hills to celebrate the Veneto region through the use of glera grapes as the main botanical. The bunches of glera grapes are hand-picked and expertly distilled together with four other botanicals, juniper, coriander, angelica and the leaves of the same vine, made in Italy using the classic London Dry Gin method.



La bottiglia di GloVE Gin./The GloVE Gin bottle.

Super-tannino per la protezione naturale del vino

Enartis, azienda del Gruppo Esseco, lancia sul mercato Hideki, un innovativo tannino dall'azione antiossidante, anti-radicalica, demetallizzante e microbiostatica, ottenuto attraverso la selezione e purificazione di frazioni molecolari di alcuni tra i tannini più efficaci utilizzati in ambito enologico.

Frutto di un'attività di ricerca e sviluppo di Enartis sui polifenoli naturali durata oltre due anni, con l'iniziale collaborazione di un importante centro universitario italiano, Hideki offre un'efficace protezione demetallizzante (chelante) e antiossidante, in alternativa o in sinergia all'anidride solforosa, per conservare nel

vino un aroma e una colorazione più freschi. Hideki rallenta inoltre in modo naturale la crescita di microrganismi che possono altera-

re la composizione e la qualità organolettica del vino, grazie a una combinazione di tannini differenti per composizione e struttura chi-

Super-tannin for the natural protection of wine

Enartis, company of Esseco Group, launches on the market Hideki, an innovative tannin with antioxidant, anti-radical, demetallizing and microbiostatic action, obtained through the selection and purification of molecular fractions of some of the most effective tannins used in oenology.

The result of Enartis research and development on natural polyphenols that lasted over two years, with the initial collaboration of an important Italian university centre, Hideki offers an effective demetallizing (chelating) and antioxidant protection, as an

mica che svolgono la loro azione microbiostatica nei confronti di diversi microrganismi potenzialmente dannosi.

Il *blend* Hideki contiene un tannino selezionato e due tannini purificati, combinazione che aumenta lo spettro d'azione microbiostatica del prodotto anche in termini di *range* di pH; un tannino tecnico, polivalente, che potrà essere utilizzato per rendere i vini meno ossidabili, per rinfrescare vini stanchi, per gestire al meglio le alterazioni microbiologiche.

alternative or in synergy with sulphur dioxide, to preserve a fresher aroma and colour in wine. Hideki also naturally slows down the growth of microorganisms that can alter the composition and organoleptic quality of wine, thanks to a combination of tannins with different compositions and chemical structures that perform their microbiostatic action against various potentially harmful microorganisms.

Hideki blend contains a selected tannin and two purified tannins, a combination that increases the spectrum of microbiostatic action of the product also in terms of pH range; a technical, polyvalent tannin that can be used to make wines less oxidizable, to refresh tired wines, to better manage microbiological alterations.

Perfetto per creare cocktails intriganti

Grazie alla conoscenza delle proprietà erboristiche di Teodoro Negro, nasce la ricetta dell'originale Amaro Toccasana a base di 37 erbe – tra cui achillea moscata, anice verde, basilico, melissa e menta piperita – principalmente piemontesi, raccolte in montagna e nelle Langhe; una sapienza antica, tuttora custodita da Casa Toso, dove

oggi lavora il diretto discendente di Teodoro Negro, suo nipote Valter Porro.

L'Amaro Toccasana si presta ad aprire e a chiudere i momenti di convivialità a tavola: è l'amaro di Alba tradizionalmente apprezzato a fine pasto per le sue proprietà digestive, servito liscio o caldo con una scorzetta di

limone. Intensamente aromatico ed equilibrato al gusto, alterna calde sensazioni a un piacevole retrogusto amarognolo; con il suo modesto contenuto alcolico, solo 21%vol, rivela una moderna attitudine al bere miscelato, arricchendo con le sue note amaricanti anche i cocktails più classici.



L'Amaro Toccasana.

Perfect for creating fascinating cocktails

Thanks to the knowledge of Teodoro Negro's herbalist properties, the recipe for the original Amaro Toccasana was created, based on 37 herbs - including muscat yarrow, green anise, basil, lemon balm and peppermint - mainly from Piedmont, gathered in mountains and Langhe; an ancient knowledge, still preserved by Casa Toso, where Teodoro Negro's direct descendant, his nephew Valter Porro, works today. Amaro Toccasana lends itself to opening and closing moments of conviviality at the table: it is the bitter of Alba traditionally appreciated at the end of a meal for its digestive properties, served straight or hot with a twist of lemon. Intensely aromatic and balanced to the taste, it alternates warm sensations with a pleasant bitterish aftertaste; with its modest alcohol content, only 21% vol, it reveals a modern attitude to mixed drinks, enriching even the most classic cocktails with its bitter notes.

Scelta premium italiana tra le birre analcoliche

Nastro Azzurro Zero, una nuova estensione di gamma con zero alcool, è dedicata a un target di consumatori di birre premium che non vogliono rinunciare al gusto unico di Nastro Azzurro, anche nelle occasioni in cui non possono bere alcool. Conserva il gusto inconfondibile di Nastro Azzurro, secco e rinfrescante, con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici, che l'hanno resa la birra italiana più esportata nel mondo.

L'ingrediente distintivo resta sempre il mais nostrano: una varietà di mais autoctona altamen-

te pregiata coltivata in Italia, realizzata appositamente per Nastro Azzurro. Il processo fermentativo, studiato per garantire la stessa promessa di gusto della Nastro Azzurro originale, è invece diverso e inedito, effettuato a una temperatura più alta (22-23°C) e utilizzando un ceppo di lievito speciale che fermenta solo zuccheri semplici, producendo zero alcool.

Nastro Azzurro Zero, prodotta interamente nello stabilimento di Bari di Birra Peroni, si presenta sul mercato con un packaging moderno, accattivante e distintivo.

Nastro Azzurro Zero.



Premium Italian choice among non-alcoholic beers

Nastro Azzurro Zero, a new range extension with zero alcohol, is dedicated to a target of consumers of premium beers who do not want to give up the unique taste of Nastro Azzurro, even on occasions when they cannot drink alcohol. It preserves the unmistakable taste of Nastro Azzurro, dry and refreshing, with a delicate bitter note given by finely aromatic hops, which made it the most exported Italian beer in the world. The distinctive ingredient remains always the local corn: a highly prized native variety of corn cultivated in Italy, made specifically for Nastro Azzurro. The fermentation process, studied to guarantee the same promise of taste of the original Nastro Azzurro, is instead different and unprecedented, carried out at a higher temperature (22-23°C) and using a special strain of yeast that ferments only simple sugars, producing zero alcohol.

Nastro Azzurro Zero, produced entirely in the Birra Peroni plant in Bari, is presented on the market with a modern, attractive and distinctive packaging.

**LOTTI BLOCCATI?
NON TUTTO È DA BUTTARE!**

Servizio di ricontrollo conto terzi su lotti sospetti per contaminazione da corpi estranei effettuato con sistemi radioscopici industriali **a Raggi X**

Re-Control Service
Ricontrollo su prodotti sospettati di contaminazione

L'UNICA AZIENDA IN ITALIA A FARE IL SERVIZIO PRESSO LE VOSTRE LINEE SECONDO IL DL 230/95 O PRESSO LA NOSTRA SEDE IN AMBIENTI A NORMA

ATTENZIONE MERCE SOSPESA DA CONTROLLO QUALITÀ

parma controls
ADVANCED SOLUTIONS

Contattateci per un preventivo

ParmaControls S.r.l. - Via Mantova, 79/a - 43122 Parma - Italia
Tel. +39 0521 775064 - Fax +39 0521 775069 - e-mail:sales@parmacontrols.it

Distilleria Nardini rinnova il look delle icone della famiglia

A seguito del recente restyling di aperitivi, liquori e amari, Distilleria Nardini rinnova la Grappa Bianca e la Grappa Riserva 3 anni con la volontà di comunicare in maniera più efficace i caratteri distintivi delle iconiche grappe, allargando le proprie frontiere a un pubblico più ampio e internazionale e alla miscelazione quale innovativa modalità di consumo. La nuova veste grafica, accompagnata dalla bottiglia dall'aspetto contemporaneo ed estremamente elegante, è supportata sia da un logo più snello che da una dimensione ridotta dell'etichetta per dar maggiore risalto al distillato. La celebre illustrazione del Ponte Vecchio continua a suggellare, con la dicitura "Bassano al Ponte", il forte legame tra Nardini, Bassano e il Ponte Vecchio, luogo di nascita della prima Distilleria d'Italia.

La distillazione di vinacce plurivittigno, con tre metodi differenti della Grappa Bianca, è finalizzata a ottenere un prodotto dal gu-

sto pieno e complesso, perfetto sia per la bevuta liscia che per la versatilità in miscelazione, come indicato in retroetichetta per la prima volta.



Distilleria Nardini renews the look of the family's icons

Following the recent restyling of its aperitifs, liqueurs and bitters, Distilleria Nardini is renewing its Grappa Bianca and Grappa Riserva 3 anni with the aim of communicating the distinctive features of its iconic grappas more effectively, extending its frontiers to a wider, international audience and to blending as an innovative way of drinking. The new graphic look, accompanied by the contemporary and extremely elegant bottle, is supported by both a slimmer logo and a reduced label size to give greater prominence to the distillate. The famous illustration of the Ponte Vecchio continues to seal, with the words "Bassano al Ponte", the strong link between Nardini, Bassano and the Ponte Vecchio, the birthplace of Italy's first Distillery.

The distillation of multi-varietal pomace, using three different methods for Grappa Bianca, is aimed at obtaining a product with a full and complex taste, perfect both for drinking straight and for versatility in blending, as indicated on the back label for the first time.



**ISCRIVITI ALLA
NOSTRA NEWSLETTER**

www.foodexecutive.com

**SE VUOI RIMANERE AGGIORNATO
SU TUTTE LE NOVITÀ DAL MONDO
CONSULTA IL NUOVO PORTALE**

SCANNY3D®

From real bottle...

3D laser scanning systems



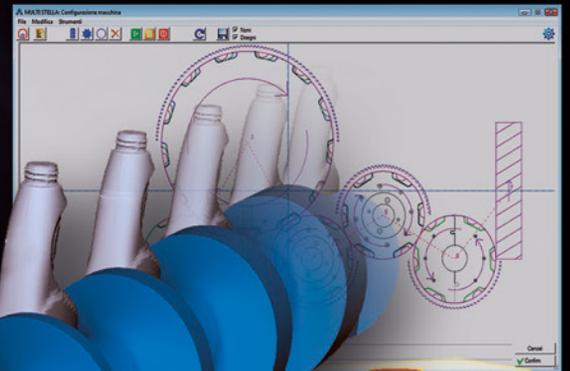
3D SCANNER for bottling industry

...to 3D model



100% AUTOMATIC

PackSim
Software for automatic design
of SCREWS & STARS



SCANNY3D® S.r.l.

Via Archetti, 15 - 63831 Rapagnano (FM) - Italy

☎ +39 0734-510410 info@scanny3d.com

WWW.SCANNY3D.COM

Non sottovalutiamo la scelta della giusta pavimentazione

La scelta della giusta pavimentazione per la propria cantina o il proprio stabilimento produttivo gioca un ruolo chiave, così come affidarsi a un fornitore che sappia affiancare il cliente nella fase progettuale ed esecutiva è fondamentale per garantire la performance operativa e per mantenere inalterata la salubrità degli ambienti.

Sirec, da oltre 25 anni, è un interlocutore di riferimento per il mondo food & beverage, formulando e fornendo ai propri clienti pavimenti e rivestimenti industriali in resina specifici per il proprio ambiente.

In particolare, i pavimenti Sirec, grazie all'elevata facilità di pulizia, garantita dall'assenza di



Don't underestimate the choice of the right flooring

The choice of the right flooring for your winery or production plant plays a key role, as well as you need to rely on a reliable supplier with a rich experience, that can provide advice in the design and the construction choices to guarantee the performance and the health standards of foodstuffs.

*For over 25 years, **Sirec** is a reference point for the food&beverage world, formulating and supplying resin-formulated products for floorings and coverings, depending upon the specific requests of the customer.*

In particular, Sirec resin floors, thanks to the high ease of cleaning, guaranteed by the absence of joints and grooves, the waterproofness and the high resistance to the aggression of chemical agents, guarantee compliance with the high hygienic and sanitary standards dictated by the HACCP protocol.

giunti e scanalature, all'impermeabilità e alla notevole resistenza alle aggressioni degli agenti chimici, garantiscono la conformità agli elevati standard igienico sanitari dettati dalla normativa HACCP.

Per ridurre ancor più il pericolo, è possibile incorporare nei pavimenti uno speciale additivo, a base di elementi naturali, ottenendo così la "pavimentazione antibatterica".

Con il proprio know how, Sirec applica pavimenti e rivestimenti in klinker e gres porcellanato, di primarie aziende produttrici, che, grazie alla sigillatura con resina epossidica e l'utilizzo di sgu-

To reduce the danger even more, it is possible to incorporate a special additive in the floors, based on natural elements, thus obtaining the "antibacterial flooring".

With its own know-how Sirec offers klinker floorings and coverings and/or industrial porcelain stoneware tiles from top producers. Our application process permits seamless surfaces to be obtained by sealing them with epoxy resin and by using baseboards, corners, and floor and wall junctions. The floors are continuous and uniform, so that they are impermeable to processing liquids, as well as easy to clean, also guaranteeing absolute surface hygiene, which is fundamental in food processing rooms.

sci e di pezzi speciali, risultano continui e uniformi, così da essere impermeabili ai liquidi di lavorazione, oltre che facili da pulire,

garantendo anch'essi l'assoluta igienicità della superficie, fondamentale nei locali di lavorazione degli alimenti.

**NOTIZIE SEMPRE AGGIORNATE
DAL MONDO FOOD & BEVERAGE**

Food Executive.com
il portale degli operatori dell'industria alimentare

Menu Principale:
Tutte le Categorie
Agenda
ATA
Alcolici
Alimenti
Analitici
Analisi Controllo
Aziende
Beverage
Borra
Cereali

Articolo in evidenza:
Ecco perché poche gocce d'acqua rendono il whisky migliore

foodexecutive.com

Stabilità delle bevande UHT ad alto contenuto proteico aromatizzate al cioccolato

In un lavoro pubblicato sul *Journal of Food Science* ricercatori australiani hanno studiato gli effetti di due formulazioni a base di proteine del latte e della concentrazione di k-carragenina (0, 0,01, 0,03 e 0,05%) sul comportamento delle incrostazioni nell'impianto UHT (145°C) e sulle proprietà fisiche delle bevande ad alto contenuto proteico aromatizzate al cioccolato. Queste due bevande erano: (i) concentrato proteico del latte ricostituito (RMPC-Choco) e (ii) RMPC e concentrato proteico del sie-

ro di latte ricostituito (C: W-Choco). I tempi di esecuzione UHT per i campioni preparati senza k-carragenina sono stati molto brevi ($9,5 \pm 0,71$ e $26,5 \pm 2,12$ min rispettivamente per RMPC-Choco-0 e C: W-Choco-0) a causa del deposito di particelle di polvere di cacao all'interno dell'impianto UHT che ha portato a gravi incrostazioni. La percentuale di k-carragenina richiesta per un trattamento UHT stabile (tempi di esecuzione UHT > 120 min) era rispettivamente dello 0,03 e dello 0,01% per RMPC-Choco e C: W-Choco.



La presenza di maggiori quantità di proteine del siero di latte in C: W-Choco ha abbassato il fabbisogno k-carragenina a causa della gelatinizzazione supplementa-

Ultra-high temperature (UHT) stability of chocolate flavored high protein beverages

In the research published on [Journal of Food Science](#) the effects of two milk protein formulations and kappa-carrageenan concentration (0, 0.01, 0.03, and 0.05%) on UHT (145°C) fouling behavior and physical properties of chocolate flavored high protein beverages were studied by Australian researchers. These two beverage formulations were: (i) reconstituted milk protein concentrate (RMPC-Choco) and (ii) RMPC and reconstituted whey protein concentrate (C: W-Choco). The UHT run times for samples prepared without carrageenan were very short (9.5 ± 0.71 and 26.5 ± 2.12 min for RMPC-Choco-0 and C: W-Choco-0, respectively) due to settlement of cocoa powder particles inside the UHT plant leading to severe fouling. The carrageenan requirement for UHT stable (UHT run times > 120 min) RMPC-Choco and C: W-Choco was 0.03 and 0.01%, respectively. The presence of higher amounts of whey proteins in C: W-Choco lowered

its carrageenan requirement to render it UHT stable due to additional gelation of whey proteins. This additional gelation was evident from larger average particle sizes and higher viscosity of UHT treated C: W-Choco samples at kappa-carrageenan concentrations similar to RMPC-Choco samples. This research can be helpful to the food industry when formulating chocolate flavored high protein beverages; their protein profiles can be modified to lower the amount of stabilizers required to make them UHT stable.

re delle proteine del siero di latte. Questa gelatinizzazione aggiuntiva è evidenziata dalle maggiori dimensioni medie delle particelle e maggiore viscosità dei campioni trattati con UHT. Questa ricerca può essere utile all'industria

alimentare per la formulazione di bevande ad alto contenuto proteico al gusto di cioccolato: i profili proteici possono essere modificati per ridurre la quantità di stabilizzanti necessari per il trattamento UHT.

μg di GSH-3SH per grammo di estratto.

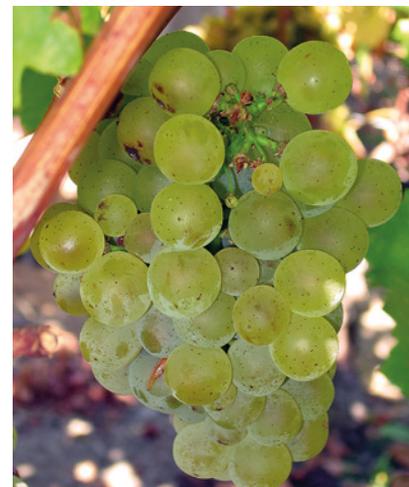
L'aggiunta di basse (14,6 g/L) e alte (58,3 g/L) quantità di estratto di vinaccia in un vino inoculato con un ceppo di lievito commerciale, ha prodotto concentrazioni apprezzabili di 3MH nei vini finiti (circa 216 ng/L e 1.244 ng/L, rispettivamente) ed è stato notato che l'estratto di vinaccia accelera la velocità di fermentazione del lievito, piuttosto che causarne l'inibizione.

Aroma di vino dall'estratto di vinaccia di Sauvignon blanc

La vinaccia, composta da raspi, vinaccioli, vinaccioli e bucce, è un materiale di scarto sottoutilizzato e potenzialmente problematico dell'industria vinicola. Il lavoro, pubblicato da ricercatori neozelandesi sulla rivista *LWT - Food Science and Technology* (131, 109653, 2020), considera questo abbondante materiale di scarto, per la prima volta, come un prezioso strumento tecnologico per migliorare la qualità del vino grazie alla produzione del composto aromatico 3-sulfanile-

san-1-olo (3MH) durante la fermentazione.

È stato intrapreso un metodo di estrazione solido-liquido eco-compatibile, utilizzando il 100% di acqua, per estrarre i composti precursori 3-S-cisteinilesan-1-olo (Cys-3SH) e 3-S-glutathionilesan-1-olo (GSH-3SH) dalle vinacce di Sauvignon blanc. L'analisi quantitativa dell'estratto grezzo essiccato sottovuoto disciolto nel vino modello, effettuata tramite LC-MS/MS, ha rilevato 1,9 μg di Cys-3SH e 11,46



Wine aroma from Sauvignon blanc grape marc extract

*Grape marc, comprised of grape stems, seeds and skins, is an underutilised and potentially problematic waste material produced by the wine industry in often overwhelming quantities. Researchers from New Zealand proved this abundant waste material, for the first time, as a potentially valuable technological tool for improving wine quality through the production of the aroma compound 3-sulfanylhexasan-1-ol (3SH) during fermentation. The results were published on *LWT - Food Science and Technology* journal.*

A scaled-up eco-friendly solid-liquid extraction method, using 100% water, to extract thiol precursor compounds 3-S-cysteinylhexan-1-ol (Cys-3SH) and 3-S-glutathionylhexan-1-ol (GSH-3SH) from Sauvignon blanc grape marc was undertaken. Quantitation of the vacuum-dried crude extract dissolved in model wine, using liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS), showed

that the extract contained 1.9 μg Cys-3SH and 11.46 μg GSH-3SH per gram of grape marc extract. Addition of low (14.6 g L^{-1}) and high (58.3 g L^{-1}) quantities of grape marc extract to synthetic grape medium inoculated with a commercial wine yeast strain, yielded appreciable concentrations of 3SH in finished wines (average of 216 ng L^{-1} for the low addition and 1244 ng L^{-1} for the high addition). Interestingly, the grape marc extract was found to accelerate the fermentation rate of the yeast, rather than cause inhibition

Impatto di cinque anni d'affinamento in bottiglia su anidride solforosa e composizione fenolica

Lo studio, condotto presso l'Università Federico II di Napoli e pubblicato su [OENO One](#) mira a comprendere l'impatto della composizione fenolica iniziale sull'evoluzione dei vini rossi dopo un lungo affinamento in bottiglia. Sono stati analizzati tre diversi vini rossi ricchi di tannini, Aglianico, Casavecchia e Pallagrello, imbottigliati con la stessa quantità di anidride solforosa totale e diverse quantità di anidride solforosa libera, dopo 5 anni di affinamento in bottiglia sotto l'esposizione controllata all'ossigeno che passa attraverso il tappo. L'acetaldeide e gli antociani monomerici sono stati determinati mediante HPLC, le caratteristiche cromatiche e le principali classi fenoliche mediante spettrofotometria e l'indice di precipitazione salivare

(SPI) mediante elettroforesi CHIP. I risultati hanno confermato che durante l'invecchiamento vi è un aumento delle reazioni di polimerizzazione. Una maggiore quantità di acetaldeide è stata rilevata in vini che sono stati imbottigliati con un minore contenuto di SO_2 libera ed erano meno ricchi di antociani e tannini; per questi vini è stato osservato un significativo effetto di chiusura. Per quanto riguarda l'influenza della chiusura sui tannini, solo per i vini Pallagrello, caratterizzati da valori più elevati di tannini all'imbottigliamento, sono state osservate leggere differenze significative nei flavani reattivi alla vanillina e nel contenuto di SPI. Questo studio indica che la quantità di anidride solforosa iniziale li-

bera e combinata, così come quella degli antociani e dei tannini, è un fattore chiave nel guidare le reazioni di polimerizzazione e l'invecchiamento dei vini rossi e che dopo cinque anni di affinamento in bottiglia si può ancora osservare l'influenza del tappo. Questo studio fornisce nuovi approfondimenti sui parametri che devono essere valutati prima dell'imbottigliamento per evitare un'evoluzione sbagliata dei vini rossi dopo un lungo affinamento in bottiglia.

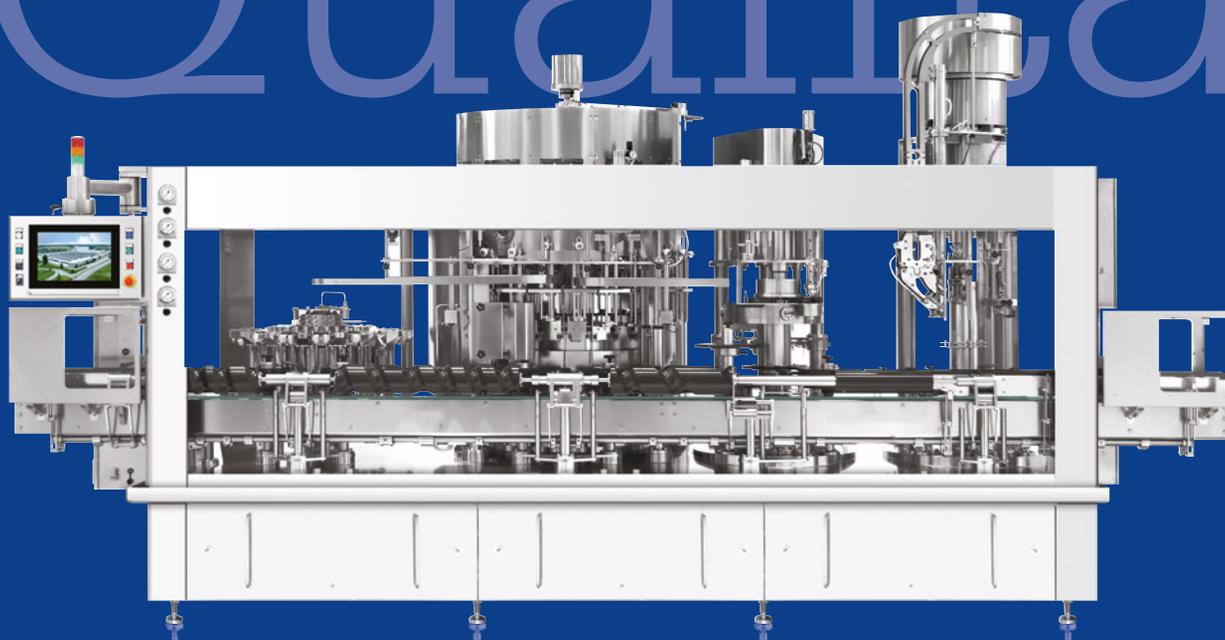


Impact of 5-years bottle aging under controlled oxygen exposure on sulfur dioxide and phenolic composition

The Italian study published on [OENO One](#) aims at understanding the impact of the initial phenolic composition on the evolution of red wines after long bottle aging. Three different red wines rich in tannins, Aglianico, Casavecchia and Pallagrello, bottled with the same amount of total sulfur dioxide and different amounts of free sulfur dioxide, were analysed after 5 years of bottle aging under controlled exposure to oxygen passing through the closure. Acetaldehyde and monomeric anthocyanins were determined by HPLC, the chromatic characteristics and the main phenolic classes by spectrophotometry, and the saliva precipitation index (SPI) by CHIP electrophoresis. The results confirmed that during aging there is an increase in polymerisation reactions. A higher amount of acetaldehyde was detected in wines which were bottled with a lower content of free SO_2 and were less rich in anthocyanins and tannins; a significant closure effect was observed for these wines. Regarding the influence of closure on tannins, significant slight differences in vanilline reactive flavans and SPI content were observed for Pallagrello wines only, which were

characterised by higher values for tannins at bottling. This study indicates that the amount of initial free and combined sulfur dioxide, as well as that of anthocyanins and tannins, are key factors in driving polymerisation reactions and the aging of red wines. After five years of bottle aging the influence of closure could still be observed. Significance of the study. This study provides new insights into the parameters that need to be evaluated before bottling in order to avoid the wrong evolution of red wines after long bottle aging.

Qualità



**la progettiamo, la costruiamo,
la imbottigliamo**

MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI 1.000-20.000 B/H
fraz. Cappelli 33/b, 12040 Ceresole d'Alba (Cn)
tel. +39 0172 574 416 - fax +39 0172 574 088
email: gai@gai-it.com - web: www.gai-it.com

GAI

Differenze di vini invecchiati in botte o con trucioli

Nella ricerca italiana pubblicata su [OENO One](#), sono stati determinati composti aromatici xilo-volatili per evidenziare eventuali differenze compositive tra i vini affinati in barrique e quelli prodotti con trucioli di rovere. Sono stati analizzati circa 200 vini affinati con trucioli di rovere o in botti di legno, di cui circa 50 affinati presso la cantina sperimentale del Centro di Ricerca di Viticoltura ed Enologia di Asti (Piemonte, Italia). Per ottenere un sottoinsieme di campioni di riferimento sono stati utilizzati 17 diversi tipi di cippato di rovere commerciale e sono stati presi in considerazione diversi fattori, tra cui il grado di tostatura del legno di rovere, la provenienza geografica del legno e il tipo di vino (sia rosso che bianco). La preparazione dei campioni per l'analisi GC-MS è stata effettuata mediante estrazione in fase solida in un

unico passaggio, utilizzando cartucce polimeriche SPE. Sono state identificate più di 60 molecole volatili di rovere. I risultati analitici sono stati spiegati utilizzando analisi statistiche multivariate. In una fase preliminare è stata effettuata l'analisi dei componenti principali (PCA), che ha mostrato interessanti differenze di composizione tra vini invecchiati in botte e con chip per quanto riguarda il metilvanillato, l'etilvanillato e i composti derivati del furano. Ulteriori analisi statistiche hanno evidenziato il chiaro impatto del tipo di vino (rosso o bianco) sull'estrazione dei composti xilo-volatili dai trucioli di rovere. Successivamente, al fine di verificare se e come le variabili chimiche esplicative selezionate permettano di discriminare i trattamenti del vino e di prevedere a quale gruppo appartengano, è stata effettuata un'analisi di-



scriminante (DA) su un set di dati indipendenti: oltre il 96% dei campioni è stato classificato correttamente. Sono state evidenziate differenze significative tra vini invecchiati in botte e in chip per quanto riguarda i composti xilo-volatili. L'analisi ha mostrato che diversi fattori possono influenzare la quantità di composti aromatici estratti dai trucioli e dalle botti, in particolare la composizione della matrice. È stato possibi-

Differences between chips or barrel aged wines

In the Italian research published on [OENO One](#) xylovolatile aromatic compounds were determined to highlight any compositional differences between wines aged in barrels and those produced using oak chips. Approximately 200 wines aged using oak chips or wood barrels were analysed, among which about 50 were aged at the experimental winery of the Research Centre of Viticulture and Enology in Asti (Piedmont, Italy). 17 different types of commercial oak chips were used in order to obtain a subset of reference samples. Several factors were considered, including degree of oak wood toasting, wood geographical origin and the type of wine (both red and white). Sample preparation for GC-MS analysis was performed by single-step solid phase extraction, using polymeric SPE cartridges. More than 60 volatile molecules from oak were identified. Analytical results were explained using multivariate statistical analysis. A preliminarily step was carried out

using principal component analysis (PCA), which showed interesting compositional differences between barrel and chip-aged wines with regards to methylvanillate, ethylvanillate, as well as furan derivative compounds. Further statistical analysis highlighted the clear impact of the type of wine (red or white) on the extraction of xylovolatile compounds from oak chips. Subsequently, in order to test if and how

the selected chemical explanatory variables allow wine treatments to be discriminated, and to predict which group a new observation will belong to, a discriminant analysis (DA) was carried out on an independent data set. More than 96% of samples were correctly classified. Significant differences were highlighted between barrel- and chip-aged wines with regards to xylovolatile compounds. The analysis showed that several factors may influence the amount of aromatic compounds extracted from chips and barrels, especially the matrix composition. It was possible to deduce the aging process that the wines had undergone by selecting key molecules using multivariate methods. Via a suitable GC-MS method and a chemometric approach for the identification of discriminant xylo volatiles in wood aged wines, this study offers promising perspectives and useful tools for routine fraud inspection aiming at classifying wines according to their aging process.

le dedurre il processo di invecchiamento che i vini hanno subito selezionando le molecole chiave con metodi multivariati. Attraverso un adeguato metodo GC-MS e un approccio chemiometrico per l'identificazione dei composti xilo-volatili discriminanti nei vini invecchiati in legno, è possibile identificare frodi riguardanti il processo d'invecchiamento dei vini.

Gestione di uve essiccate di alta qualità per produrre vini rossi secchi

Nella ricerca pubblicata da ricercatori dell'Università della Tuscia sulla rivista *Food Chemistry* è stata studiata l'essiccazione controllata delle uve da vino "Cesanese" e "Sangiovese", seguita da un innovativo protocollo di vinificazione.

Le uve fresche di entrambe le varietà sono state trasformate in vini di base (IW=vino iniziale). Il mosto ottenuto da uve "Cesanese" essiccate (solido e liquido) è stato aggiunto direttamente (15 e 30% v/v) nell'IW attivando una rifermentazione. Il mosto "Sangiovese" (solido e liquido) da uve essiccate è stato fermentato e, quando il vino ha raggiunto una concentrazione alcolica del 5%, ogni giorno è stato aggiunto l'IW fino a una concentrazione finale del 40 o 60% (v/v). I "vini misce-



lati" prodotti (BW) avevano una concentrazione di alcool, glicerolo, estratto e polifenoli significativamente più alta. La fermentazione malolattica è stata completamente terminata in tutti i BW senza residui di acido malico e la formazione di acido lattico (0,5-1 g/L).

Tutti i vini hanno mostrato una concentrazione significativamente più alta in 4-vinilguaiacolo, acetovanillone e 3-osso-alfa-ionolo, fornendo note speziate e fruttate alle analisi sensoriali, e di essere apprezzati per il loro equilibrio corporeo, intensità del sapore e minore acidità.

Management of high-quality dehydrated grape in vinification to produce dry red wines

Grape controlled dehydration of "Cesanese" and "Sangiovese" wine grapes, followed by an innovative vinification protocol, was studied in the Italian research published on Food Chemistry. Fresh grapes of both varieties were processed into basic wines (IW=initial wine). "Cesanese" must from pressed dehydrated grapes (solid and liquid) was directly added (15 and 30% v/v) into the IW activating a refermentation. "Sangiovese" must (solid and liquid) from pressed dehydrated grapes was fermented and, when the wine reached 5% alcohol concentration, every day, the IW was added until a final concentration of 40 or 60% (v/v). The produced "blended wines" (BW) had significantly higher alcohol, glycerol, extract, and polyphenol concentration. Malolactic fermentation was completely ended in all BW with no malic acid and formation of lactic acid (0.5-1 g/L). All wines showed a significant higher concentration in 4-vinylguaiacol, acetovanillone, and 3-oxo-alpha-ionol, providing spicy and fruity notes at the sensory analyses, and being appreciated for their body balance, less acidity, and flavor intensity.

Effetto della bentonite sui vini Chardonnay e Sauvignon blanc

La chiarifica con bentonite è ampiamente utilizzata per rimuovere le proteine in eccesso nel vino bianco prima dell'imbottigliamento, al fine di prevenire l'intorbidamento proteico. Tuttavia, potrebbe anche rimuovere i composti fenolici che contribuiscono alle proprietà sensoriali del vino.

Nello studio condotto in Nuova Zelanda e pubblicato sul *South African Journal of Enology and Viticulture* è stato studiato l'impatto della chiarifica con bentonite sulla composizione fenolica dei vini Chardonnay e Sauvignon blanc utilizzando quattro diverse bentoniti: pluxcompact (PCT, bentonite Ca); bentolit (BTL, bentonite Na-Ca); pluxbenton (PBN, bentonite Na); sperimentale



(SPM, bentonite Ca-Na). Le diverse bentoniti hanno mostrato efficienze simili nella rimozione delle proteine correlate all'intorbidamento e hanno portato a una si-

gnificativa diminuzione della concentrazione fenolica totale. L'impatto sulla composizione fenolica variava a seconda del tipo di bentonite.

Effect of bentonite fining on proteins and phenolic composition of Chardonnay and Sauvignon blanc wines

Bentonite fining is widely used to remove excess proteins in white wine prior to bottling in order to prevent protein haze formation. However, bentonite fining could also remove beneficial compounds in wine, e.g. phenolic compounds that contribute to sensory properties of wine.

In the study of New Zealand researchers published on [South African Journal of Enology and Viticulture](#), impact of bentonite fining on the phenolic composition of Chardonnay and Sauvignon Blanc wines has been investigated using four different bentonites: pluxcompact (PCT, Ca bentonite); bentolit (BTL, Na-Ca bentonite); pluxbenton (PBN, Na bentonite); and sperimentale (SPM, Ca-Na bentonite). Different bentonites showed similar efficiencies in removing haze-related proteins and resulted in significant decrease in total phenolic concentration.

Impact on phenolic composition varied depending on the type of bentonite.

In this study, fining with Ca-Na bentonite (SPM) resulted in the lowest concentrations of tartaric acid and flavanols, particularly epicatechin gallate, gallo catechin, catechin and epicatechin, which could lead to reduced mouthfeel of the resultant wine.

L'IGIENE IN CANTINA VUOL DIRE QUALITÀ ECCO IL MANUALE IDEALE PER LA SANIFICAZIONE NELLE AZIENDE VINICOLE

Il libro ha lo scopo di radunare in un'unica entità le basi dell'interazione fra contaminazione e prodotti di sanificazione, di sviluppare i concetti chimici e microbiologici che supportano la detergenza e la disinfezione di contenitori, impianti e ambienti coinvolti nel processo produttivo del vino, dalla vendemmia alla messa in bottiglia.

VINO

Detergenza e Disinfezione
dalla Vendemmia all'Imbottigliamento

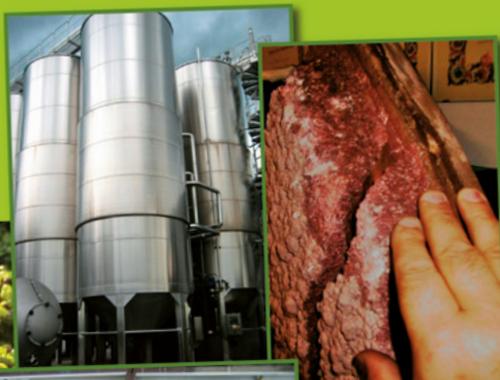
Mario Stanga

MARIO STANGA

392 pag. con tabelle e figure
Rilegato (2012)

Prezzo 39,00

ISBN 978-88-96027-12-7



VINO - Detergenza e Disinfezione dalla Vendemmia all'imbottigliamento

Scegliamo di pagare l'importo con:

- assegno bancario allegato alla presente in busta chiusa
- bonifico INTESA-SANPAOLO: IT66U030693075710000001983
- contrassegno al postino, solo per l'Italia (+ spese di contrassegno € 10,00)
- carta di credito

scadenza



numero carta

titolare carta

firma

INDIRIZZO A CUI VANNO EFFETTUATE LE SPEDIZIONI

nome

ditta/ente

via

città

cap

prov

tel

email

firma

Informativa e richiesta di consenso - d.lgs 196/2003. Ai sensi dell'art.11 d.lgs 675/96 ed in relazione all'informativa che avete fornito sui dati richiesti, si esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi, per fornire i servizi richiesti. I dati forniti verranno trattati internamente e non venduti a terzi.

Agrumi: mercati e commercio mondiali

Il dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti ha pubblicato il rapporto semestrale di gennaio su commercio, produzione, consumo e scorte oltre all'analisi degli sviluppi che riguardano il commercio mondiale di agrumi. Include dati su arance fresche, succo d'arancia, mandarini/mandaranci, limoni e lime e pompelmi.

Arance

Si prevede che la produzione globale di arance per il 2020/21 aumenterà di 3,6 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, arrivando a 49,4 milioni, poiché il clima favorevole porta a raccolti più grandi in Brasile e Messico, compensando i cali in Turchia e negli Stati Uniti. Di conseguenza, anche il consumo, la

frutta per la lavorazione e le esportazioni del fresco sono previsti in aumento.

Per quanto riguarda la produzione dell'Unione Europea (UE) è previsto un aumento del 6% raggiungendo i 6,6 milioni di tonnellate a causa del clima favorevole e di un aumento dell'area raccolta con l'inizio della produzione di nuovi frutteti in Italia. Le importazioni sono in calo, mentre il consumo, le arance per la lavorazione e le esportazioni sono in aumento a causa dell'aumento delle forniture.

Succo d'arancia

La produzione globale di succo d'arancia per il 2020/21 è prevista più alta del 17% raggiungendo 1,8 milioni di tonnellate (65° Brix), poiché la produzione in

Citrus: World markets and trade

The U.S. Department of Agriculture has released its semi-annual January report on trade, production, consumption and stocks in addition to analysis of developments affecting global citrus trade. It includes data on fresh oranges, orange juice, tangerines, lemons and limes, and grapefruit.

Oranges

Global orange production for 2020/21 is forecast to rise 3.6 million metric tons (tons) from the previous year to 49.4 million as favorable weather leads to larger crops in Brazil and Mexico,



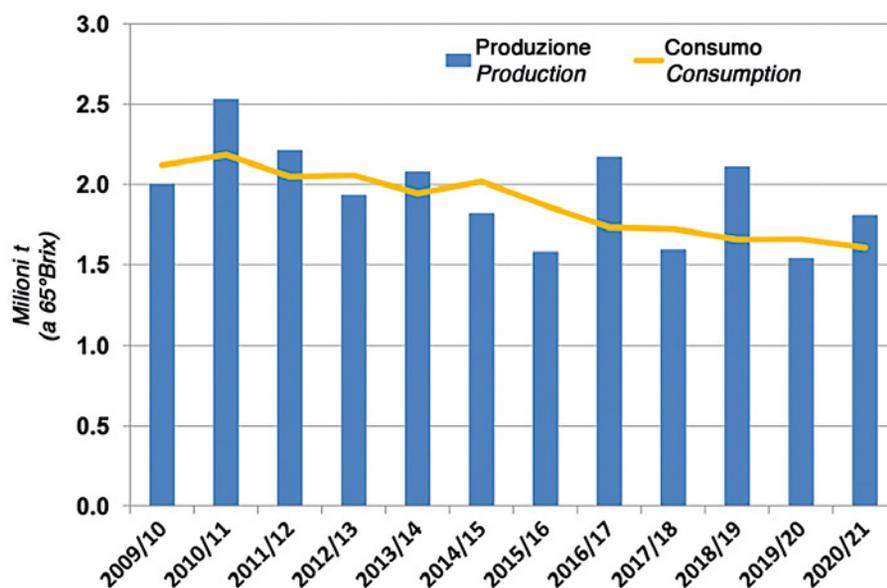
Brasile e Messico compensa il calo negli Stati Uniti. Tuttavia, la produzione globale è in un generale declino a lungo termine. Allo stesso modo, si prevede che il consumo continui il suo declino a lungo termine, anche se le esportazioni sono previste in aumento grazie al rimbalzo del Messico.

La produzione dell'Unione Europea è prevista in leggero aumento a 88.000 tonnellate per un aumento delle arance disponibili per la lavorazione. Il consumo è in leggero aumento, dato sostenuto dalla maggiore produzione che compensa più che bene le minori importazioni. Il Brasile rimane il principale fornitore dell'UE.

Mandarini/mandaranci

La produzione globale per il 2020/21 è prevista in leggero aumento toccando i 33,1 milioni di tonnellate con raccolti maggiori in Cina, Unione Europea, Marocco e Turchia. Il consumo e le esportazioni sono entrambi in aumento con l'aumento dell'offerta.

È previsto un aumento della produzione dell'Unione Europea del 10% per un totale di 3,1 milioni di tonnellate a causa del clima favorevole. Con maggiori forniture, si prevede che il consumo e le esportazioni aumenteranno, mentre le importazioni diminuiranno.



Previsione di produzione globale di succo d'arancia supera di nuovo il consumo./Global Orange Juice Production Forecast to Again Outpace Consumption.

Il Marocco e il Sudafrica dovrebbero rimanere i principali esportatori verso l'UE.

Pompelmi

La produzione globale nel 2020/21 è prevista in leggero aumento con il record di 6,9 milioni di tonnellate a causa del clima favorevole e della maggiore area coltivata in Cina e Messico. Si prevede che il con-



offsetting declines in Turkey and the United States. Consequently, consumption, fruit for processing, and fresh exports are also forecast higher. Regarding European Union (EU) production is forecast up 6 percent to 6.6 million tons due to favorable weather and an increase in area harvested as new orchards in Italy begin production. Imports are down while consumption, oranges for processing, and exports are all up on higher supplies.

Orange Juice

Global orange juice production for 2020/21 is forecast 17 percent higher to 1.8 million tons (65 degrees brix) as production in Brazil and

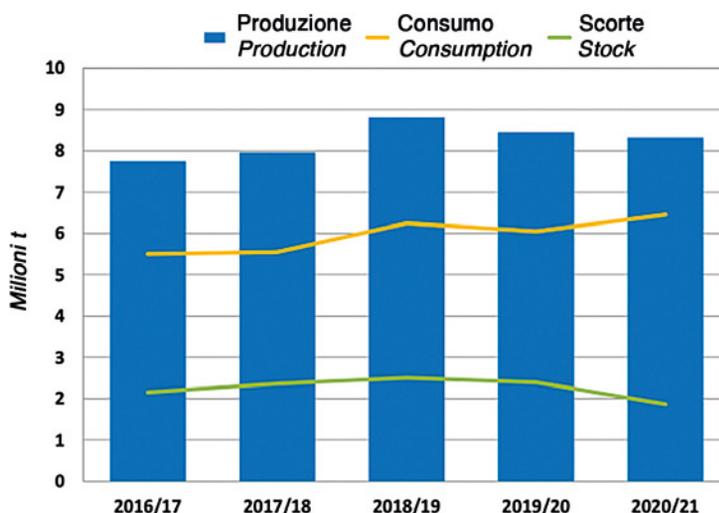
sumo globale raggiunga un nuovo record con le maggiori forniture e che le esportazioni crescano al livello più alto degli ultimi 3 anni.

La produzione dell'Unione Europea è prevista in leggero aumento a 96.000 tonnellate a causa del clima favorevole, ma è comunque il terzo livello più basso degli ultimi 10 anni. Il consumo è in aumento grazie alle maggiori importazioni.

Limoni/Lime

La produzione globale nel 2020/21 è prevista in leggero calo a 8,3 milioni di tonnellate, in quanto la minore produzione in Argentina e negli Stati Uniti non è compensata dall'aumento nell'Unione Europea e in Messico. Il consumo globale e le esportazioni sono previsti in aumento con un minore quantitativo di frutta utilizzata per la trasformazione.

La produzione dell'Unione Europea è prevista in aumento dell'11% a raggiungere 1,6 milioni di tonnellate come risultato di un clima favorevole e di una maggiore area di raccolta. Il consumo e le



Il consumo globale di limoni/lime sale anche con una produzione più bassa, perché è utilizzata meno frutta per la lavorazione./ Global Lemon/Lime Consumption Climbs Even With Lower Production as Less Fruit is Used for Processing.

esportazioni sono in aumento grazie alle maggiori forniture, mentre le importazioni dovrebbero essere inferiori.

Mexico more than offsets the drop in the United States. However, global production continues in a general long-term decline. Similarly, consumption is projected to continue its long-term decline, although exports are forecast up with the rebound from Mexico.

European Union production is projected up slightly to 88,000 tons on an increase in oranges available for processing. Consumption is up slightly as higher production more than offsets lower imports. Brazil remains the top supplier to the EU.

Tangerines/Mandarins

Global production for 2020/21 is forecast up slightly to 33.1 million tons with larger supplies in China, the European Union, Morocco, and Turkey. Consumption and exports are both up with the increase in supply.

European Union production is expected up 10 percent to 3.1 million tons due to favorable weather. With larger supplies, consumption and exports are anticipated to rise while imports slide. Morocco and South Africa are expected to remain the leading exporters to the EU.

Grapefruit

Global production in 2020/21 is forecast up slightly to a record 6.9 million tons due to favorable weather and expanded area in China and Mexico. Global consumption is forecast to reach a new record with the higher supplies, and exports grow to their highest level in 3 years.

European Union production is forecast up slightly to 96,000 tons due to favorable weather but is still the third lowest level in 10 years. Consumption is up on higher imports.

Lemons/Limes

Global production in 2020/21 is forecast down slightly to 8.3 million tons as lower production in Argentina and the United States more than offsets gains in the European Union and Mexico. Global consumption and exports are forecast up with less fruit being used for processing.

European Union production is forecast up 11 percent to 1.6 million tons as a result of favorable weather and greater harvested area. Consumption and exports are up with the higher supplies, while imports are expected to be lower.

L'ENOLOGO
STEFANO PARISI
VI METTE A DISPOSIZIONE
IL MANUALE DEFINITIVO PER OTTIMIZZARE
IL MOMENTO
DELLA VENDEMMIA



THE WINEMAKER
STEFANO PARISI
MAKES AVAILABLE
THE DEFINITIVE MANUAL
TO OPTIMIZE THE HARVEST

Hardcover 238 pag. with color photos and tables € 37
Available on the Apple Store for iPad at € 13,99
download the Chiriotti Editori app on the iTunes Store

Disponibile in Italiano,
Inglese e Spagnolo



Rilegato 238 pag. con foto a colori e tabelle € 37
Disponibile su Apple Store per iPad* a € 13,99

Vino, export a 6,29 miliardi nell'anno del Covid-19

Dalle elaborazioni dell'Osservatorio Qualivita Wine su dati Istat, emerge che le esportazioni di vino italiano nel 2020 raggiungono quota 6,29 miliardi di euro, un risultato che segna un -2,2% rispetto al 2019, ma un +0,8% rispetto al 2018.

Il risultato è frutto di andamenti contrapposti fra i vari periodi dell'anno: il 2020 era iniziato infatti in maniera estremamente positiva rispetto al già ottimo 2019, con un +5,2% nel primo trimestre (1,51 miliardi nei primi tre mesi dell'anno rispetto a 1,44 nel 2019), mentre dal mese successivo si sono iniziati a sentire in maniera più forte gli effetti dell'emergenza Covid-19 con un forte calo delle esportazioni (a maggio si è toccato il -24,3%) per un risultato complessivo del -12,6% nel secondo trimestre (1,38

miliardi nel 2020 rispetto a 1,57 miliardi nel 2019). Il terzo trimestre con il -1,9% ha iniziato a mostrare una tenuta, con un risultato complessivo di 1,56 miliardi rispetto a 1,59 miliardi del 2019. Segnali positivi, però, sono giunti soprattutto nel quarto trimestre del 2020 con il +0,7%, con un export in decisa crescita nei mesi di novembre e dicembre, e con un risultato complessivo di oltre 1,84 miliardi rispetto a 1,83 miliardi del 2019.

Le difficoltà sono state riscontrate soprattutto nei mercati asiatici (-12,6%), ma anche in America si è registrato un calo del -4,3%, mentre ha retto l'export destinato ai Paesi in Europa (+0,2%), che nel complesso rappresentano il 62% delle esportazioni di vino italiano nel mondo. Fra le principali de-

Wine, exports at 6.29 billion in the year of Covid-19

The Istat data processed by Qualivita Wine Observatory show that Italian wine exports in 2020 reached 6.29 billion euros, a result that marks a -2.2% compared to 2019, but a +0.8% compared to 2018.

This is the result of contrasting trends between the various periods of the year: 2020 had in fact started extremely positively compared to the already excellent 2019, with a +5.2% in the first quarter (1.51 billion compared to 1.44 in 2019), while from the following month the effects of the Covid-19 emergency began to be felt more

strongly with a sharp drop in exports (in May it reached -24.3%) for an overall result of -12.6% in the second quarter (1.38 billion in 2020 compared to 1.57 billion in 2019). The third quarter with -1.9% started to show resilience, with an overall result of 1.56 billion compared to 1.59 billion in 2019. Positive signs, however, came especially in the fourth quarter of 2020 with +0.7%, with exports growing strongly in November and December, and with an overall result of over 1.84 billion compared to 1.83 billion in 2019. Difficulties were encountered above all in Asian

PAESI	EXP2019	EXP2020	PESO % 2020	VAR % 2020/2019
[MONDO]	2.146.434.170	2.098.268.496	100%	-2,2%
[EUROPA]	1.545.080.985	1.518.022.794	72,3%	-1,8%
[AMERICA]	460.527.056	460.768.612	22,0%	+0,1%
[ASIA]	118.465.765	97.691.941	4,7%	-17,5%
[OCEANIA E ALTRI TERRITORI]	16.820.401	17.688.136	0,8%	+5,2%
[AFRICA]	5.539.963	4.097.013	0,2%	-26,0%
Germania	581.343.924	561.479.929	27%	-3,4%
Stati Uniti	348.138.698	345.548.390	16%	-0,7%
Regno Unito	280.235.869	275.443.246	13%	-1,7%
Francia	96.554.700	81.236.011	4%	-15,9%
Canada	77.718.140	78.276.223	4%	+0,7%
Svizzera	74.091.403	75.705.453	4%	+2,2%
Svezia	51.345.167	58.319.557	3%	+13,6%
Paesi Bassi	47.625.491	55.732.929	3%	+17,0%
Russia	52.899.886	50.547.959	2%	-4,4%
Belgio	41.580.846	48.130.072	2%	+15,8%
Austria	48.328.235	44.921.273	2%	-7,0%
Giappone	48.601.782	39.619.368	2%	-18,5%
Danimarca	38.372.028	38.111.219	2%	-0,7%
Norvegia	22.964.590	31.351.906	1%	+36,5%
Repubblica ceca	28.152.204	29.295.395	1%	+4,1%

stinazioni, gli Stati Uniti hanno segnato un -5,6% (è mancato il recupero nella seconda parte dell'anno nel mercato statunitense), mentre la Germania ha segnato un +3,9%, grazie soprattutto all'andamento positivo nel secondo semestre.

A seguire il Regno Unito ha avuto un calo significativo del -6,4%, mentre la Svizzera, dopo un primo semestre negativo, ha confermato i risulta-

ti dell'anno precedente con un +0,3% sul 2019. Fra i mercati successivi, bene il Canada (+1,4%) e soprattutto i Paesi Bassi (che con il +17,5% si avvicinano a quota 200 milioni di export per il vino italiano) e a seguire la Svezia (+4,9%). Dopo un periodo di crescita, stop importante per la Francia (-10,7%), cui fa eco il mercato del Giappone con un -15,6%. Fra i mercati Extra-UE in calo anche Russia

markets (-12.6%), but America also recorded a drop of -4.3%, while exports to countries in Europe held up (+0.2%), which together account for 62% of Italian wine exports worldwide. Among the main destinations, the United States recorded a fall of 5.6% (the US market failed to recover in the second half of the year), while Germany recorded a rise of 3.9%, thanks above all to the positive trend in the second half of the year. The

UK followed with a significant drop of -6.4%, while Switzerland, after a negative first half, confirmed the previous year's results with +0.3% on 2019. Among the subsequent markets, Canada did well (+1.4%) and above all the Netherlands (which, with +17.5%, is approaching the 200 million export quota for Italian wine), followed by Sweden (+4.9%). Following a period of significant growth, stop in France (-10.7%), echoed by the Japanese

EXPORT VINO ITA - 2020

(Valori in migliaia di Euro)

Fonte: Fondazione Qualivita su dati Istat



REGIONI	EXP2019	EXP2020	PESO % 2020	VAR % 2020/2019
Veneto	2.311.983	2.235.632	35,5%	-3,3%
Piemonte	1.055.379	1.083.226	17,2%	+2,6%
Toscana	1.004.289	972.212	15,5%	-3,2%
Trentino-Alto Adige	554.014	578.054	9,2%	+4,3%
Emilia-Romagna	324.417	335.320	5,3%	+3,4%
Lombardia	284.439	251.253	4,0%	-11,7%
Abruzzo	190.758	187.226	3,0%	-1,9%
Puglia	174.089	160.884	2,6%	-7,6%
Sicilia	132.929	118.113	1,9%	-11,1%
Friuli-Venezia Giulia	127.552	116.184	1,8%	-8,9%
Lazio	65.007	70.603	1,1%	+8,6%
Campania	55.652	52.390	0,8%	-5,9%
Marche	61.039	52.175	0,8%	-14,5%
Umbria	35.964	27.273	0,4%	-24,2%
Sardegna	23.545	19.115	0,3%	-18,8%
Liguria	17.889	17.718	0,3%	-1,0%
Calabria	5.047	4.749	0,1%	-5,9%
Molise	2.755	2.848	0,0%	+3,4%
Basilicata	1.865	2.744	0,0%	+47,1%
Valle della Val d'Aosta	2.583	2.017	0,0%	-21,9%
Regioni diverse non specificate	1.844	1.618	0,0%	-12,3%
Italia	6.433.038	6.291.355	100%	-2,2%

(-2,3%) e soprattutto Cina (-26,5%) che torna a coprire una fetta dell'export vinicolo italiano molto ridotta (1,6%).

Fra le prime 5 regioni per export vinicolo, 3 mostrano un risultato dell'export in crescita nel 2020: Piemonte (+2,6%), Trentino-Alto Adige (+4,3%) ed Emilia-Romagna (+3,4%). Sono invece in calo Veneto (-3,3%) e Toscana (-3,2%). A seguire le re-

gioni con un calo maggiore dell'export vinicolo sono Lombardia (-11,7%), Puglia (-7,6%), Sicilia (-11,9%) e Friuli-Venezia Giulia (-8,9%). Piuttosto stabili i risultati per l'Abruzzo (-1,9%) e positivi per il Lazio (+8,6%).

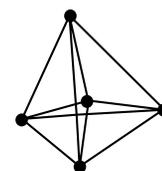
Anche in termini di quantità, l'export vinicolo made in Italy è calato del -2,2% rispetto al 2019, con andamento diverso per mercati di destinazione.

market with -15.6%. Among the non-EU markets, there was also a drop in Russia (-2.3%) and above all China (-26.5%), which once again accounted for a very small slice of Italian wine exports (1.6%).

Among the top 5 regions for wine exports, 3 show a growing export result in 2020: Piedmont (+2.6%), Trentino-Alto Adige (+4.3%) and Emilia-Romagna (+3.4%). By contrast, Veneto

(-3.3%) and Tuscany (-3.2%) are declining. The regions with the biggest drop in wine exports were Lombardy (-11.7%), Apulia (-7.6%), Sicily (-11.9%) and Friuli-Venezia Giulia (-8.9%). The results for Abruzzo were fairly stable (-1.9%) and positive for Lazio (+8.6%).

Also in terms of quantity, Made in Italy wine exports fell by -2.2% compared to 2019, with different trends by destination markets.



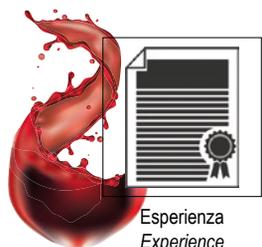
SIREC SPA

PAVIMENTI SPECIALI PER L'INDUSTRIA
SPECIAL FLOORINGS FOR THE INDUSTRY SECTOR

Sirec Spa: pavimenti speciali per l'industria.
Sirec Spa: special flooring for the industry sector.

Sirec Spa, da oltre 25 anni, realizza **pavimenti e rivestimenti in resina, klinker e gres porcellanato** con l'obiettivo di fornire al Cliente la migliore soluzione in base alle specifiche esigenze del settore di riferimento.

Sirec Spa, for over 25 years, has been offering floorings and coverings in resin, klinker and porcelain stoneware with the aim of providing the best solution to the customer according to the specific needs of the reference sector.



Richiedi un preventivo!
Request a quote!

www.sirec.it

La superficie giusta per ogni settore.
The right solution for every sector.



Sirec Spa - Via Sacca, 60/1 - 43052 Colorno (PR) - +39 0521.312593 - sirec@sirec.it

Regolamento su tracciabilità e conformità dei prodotti bio

Sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 62 del 23 febbraio 2021 è stato pubblicato il Regolamento di esecuzione (UE) 2021/279 della Commissione del 22 febbraio 2021 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne i controlli e le altre misure che garantiscono la tracciabilità e la conformità nella produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.

(...)

A fini di chiarezza e certezza del diritto, dovrebbe applicarsi a decorrere dalla data di applicazione del regolamento (UE) 2018/848.

Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la produzione biologica.

La commissione europea ha adottato il presente regolamento:

Articolo 1

Fasi procedurali che l'operatore è tenuto a seguire in

caso di sospetto di non conformità a causa della presenza di prodotti o sostanze non autorizzati

Articolo 2

Metodologia di un'indagine ufficiale

Articolo 3

Condizioni per l'uso di determinate indicazioni

Articolo 4

Composizione e dimensione di un gruppo di operatori

Articolo 5

Documenti e registrazioni di un gruppo di operatori

Articolo 6

Notifiche da parte del gestore del sistema di controlli interni

Articolo 7

Percentuali minime di controlli e campionamento

Articolo 8

Misure in caso di accertata non conformità

Articolo 9

Scambio di informazioni

Articolo 10

Disposizioni transitorie
Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2022.

Per consultare il Regolamento integrale rimandiamo all'indirizzo: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2021.062.01.0006.01.ITA&toc=OJ:L:2021:062:TOC

EU FOOD LAW HANDBOOK (Manuale di legislazione alimentare dell'Ue)

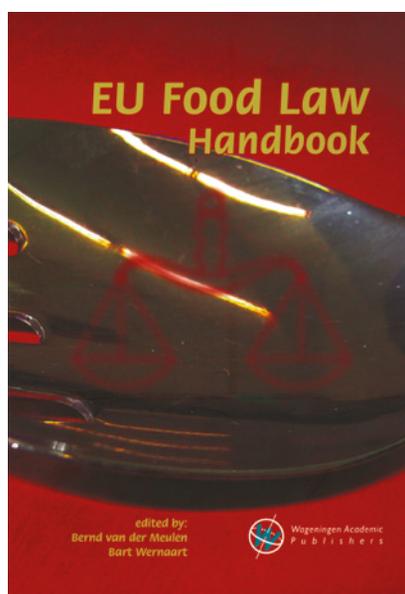
B. van der Meulen e Wernaart - 800 pag. - Edito da Wageningen Academic Publishers - www.wageningenacademic.com - Rilegato - 2020 - Prezzo 99,00 € - ISBN: 9789086863501

Disponibile anche in e-book: prezzo 99,00€ - ISBN: 9789086869039

Il ventunesimo secolo è stato testimone di una riforma fondamentale della legislazione alimentare nell'Unione europea, diventata ormai maggiorenne. Il "Manuale sulla legislazione alimentare dell'UE" presenta gli elementi più significativi di questi sviluppi normativi con il contribu-

to di un team internazionale altamente qualificato di accademici e professionisti.

Assumendo come punto focale la legislazione alimentare generale, il manuale analizza e spiega sistematicamente gli elementi istituzionali, sostanziali e procedurali di quella vigente nell'UE, discutendo i principi e le regole specifiche riguardanti il cibo come prodotto, i processi a esso relativi e la comunicazione che se ne fa ai consumatori attraverso l'etichettatura. Queste regole definiscono i requisiti su temi quali l'autorizzazione all'immissione in commercio per gli additivi alimentari, *novel food* e alimenti geneticamente modificati, contaminanti chimici e biologici negli alimenti, igiene alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, ritiri e richiami di



prodotto, etichettatura e *claim* sugli alimenti. Vengono delineati i poteri delle autorità pubbliche per far rispettare la legislazione

alimentare e per far fronte agli incidenti, prestando particolare attenzione al contesto internazionale (OMC, Codex Alimentarius) e agli standard privati.

Oltre all'analisi sistematica, il libro sviluppa argomenti selezionati come nutrizione e politica sanitaria, alimenti speciali, requisiti per l'importazione di alimenti, materiali a contatto alimentare, proprietà intellettuale, diritto alimentare privato e mangimi per animali.

In questa nuova edizione, i capitoli esistenti in quelle precedenti sono stati aggiornati per tenere conto dei molti importanti sviluppi che si sono avuti nella legislazione e nella giurisprudenza, aggiungendone di nuovi come il diritto al cibo, i prodotti biologici e le frodi alimentari.

EU food law handbook

The twenty-first century has witnessed a fundamental reform of food law in the European Union, to the point where modern EU food law has now come of age. This 'EU Food Law Handbook' presents the most significant elements of these legal developments with contributions from a highly qualified international team of academics and practitioners.

Taking the General Food Law as a focal point, this handbook systematically analyses and explains the institutional, substantive and procedural elements of EU food law. Principles are discussed as well as specific rules addressing food as a product, the processes related to food and communication about food to consumers through labelling. These rules define requirements on subjects like market authorisation for food additives, novel foods and genetically modified foods, chemical and biological contaminants in food, food hygiene, tracking & tracing, withdrawal & recall, food labelling and claims. The powers of public authorities to enforce food law and to deal with incidents are outlined. Attention is given to the international context (WTO, Codex Alimentarius) as well as to private standards.

In addition to the systematic analysis, the book includes selected topics such as nutrition and health policy, special foods, food import requirements, food contact materials, intellectual property, private food law, and animal feed.

In this new edition, existing chapters have been updated to take account of many important developments in legislation and case law. Several new topics have been added to the analysis such as the right to food, organics and food fraud.

Oltre 5.500 partecipanti da 70 Paesi per l'edizione digitale

Enoforum Web Conference, il congresso virtuale organizzato da Vinidea, si è concluso con oltre 5.500 iscritti tra enologi, agronomi, produttori, ricercatori e fornitori.

Far dialogare la scienza e la produzione vitivinicola mondiale era l'obiettivo e la partecipazione ha superato tutti gli attuali primati congressuali del settore, in termini di numero di relatori (62), di durata (10 ore in tre giorni), di iscritti (oltre 5.500 da 70 Paesi), di numero di lingue erogate in simultanea (4), di partnership (25 organizzazioni da 8 Paesi vitivinicoli), ottenuta da Vinidea anche

grazie al partenariato con numerose e prestigiose organizzazioni internazionali.

Il mondo della ricerca era rappresentato anzitutto dall'OIV, ma anche da prestigiose associazioni di ricercatori di Italia, Francia, Spagna, Australia, Sud Africa. Con il loro prestigioso *endorsement* è stato possibile ricevere oltre 100 contributi scientifici, buona parte dei quali presentati nei tre giorni di Enoforum Web Conference.

La produzione vitivinicola mondiale ha aderito all'iniziativa di Vinidea attraverso il supporto, anche economico, delle associazioni di produttori e tecnici di

Italia, Francia, Spagna, Cile, Brasile, Australia, Sud Africa, Stati Uniti, Portogallo. Il loro contributo promozionale, insieme al coinvolgimento della rete mondiale di contatti di Vinidea, ha permesso d'informare un gran numero di professionisti del settore vitivinicolo che ha potuto assistere ai lavori congressuali anche grazie al servizio di traduzione simultanea



dall'inglese – parlato dai relatori – a italiano, francese e spagnolo.

Le 42 ricerche presentate al congresso, da altrettanti ricercatori da 8 Paesi del mondo, hanno riguardato temi attuali della viticol-

Over 5,500 participants from 70 countries for the digital edition

Enoforum Web Conference, the virtual congress organized by Vinidea, had exceptional results: over 5500 participants, including oenologists, agronomists, producers, researchers and suppliers. Bringing science and world wine production into an interactive dialogue was the goal and the participation has surpassed all the current congress records in the sector, in terms of number of speakers (62), duration (10 hours over three days), participants (over 5500 from 70 countries), number of languages delivered simultaneously (4), and partnerships (25 organizations from 8 wine-growing countries), obtained by Vinidea, supported by partnerships with numerous prestigious international organizations.

The world of research was represented above all by the OIV but also by prestigious associations of researchers from Italy, France, Spain,

Australia, South Africa. With their professional endorsement it was possible to receive over 100 scientific contributions, most of which were presented during the three days of the Enoforum Web Conference.

World wine production has joined the Vinidea initiative through the support, both technical and economic, of the associations of producers and technicians of Italy, France, Spain, Chile, Brazil, Australia, South Africa, the United States and Portugal. Their promotional contribution, together with the involvement of Vinidea's worldwide network of contacts,

tura (varietà resistenti, vendemmia di precisione, strategie di difesa green, resilienza al cambio climatico, intelligenza artificiale ecc.) e dell'enologia (alternative antiossidanti alla solforosa, effetti di specie diverse di lieviti e batteri, ultrasuoni, nuove tecniche di monitoraggio di processo e di analisi sensoriale). Le registrazioni delle presentazioni e i relativi articoli tecnici saranno disponibili nei prossimi mesi sulla rivista internet InfoWine.com, edita da Vinidea in 6 lingue.

made it possible to engage a large number of professionals in the wine sector who were able to attend the congress, thanks to the simultaneous translation service from English - the official language of the conference - to Italian, French and Spanish. The 42 research papers presented at the congress by researchers from 8 countries around the world concerned current issues of viticulture (resistant varieties, precision harvesting, green defense strategies, resilience to climate change, artificial intelligence) and oenology (antioxidant alternatives to sulfur, effects of different species of yeasts and bacteria, ultrasound, new techniques for process monitoring and sensory analysis, etc.). The recordings of the presentations and the related technical articles will be available in the coming months on the internet magazine InfoWine.com, published by Vinidea in 6 languages.

Dopo 25 anni verso la nuova forma giuridica di Consorzio di Tutela della Grappa

Dal 1996, l'Istituto Nazionale Grappa si fa carico di difendere la più italiana delle acqueviti da quanti vorrebbero abusare del suo nome e delle tradizioni che rappresenta. Lo scorso mese di dicembre, l'Istituto ha proceduto al rinnovo degli organi di governo nominando presidente Sebastiano Caffo (Distilleria F.lli Caffo), vicepresidente Elvio Bonollo (Distillerie Bonollo Umberto) e segretario generale Luigi Odello.

Sebastiano Caffo, ringraziando il consiglio per la fiducia ed Elvio

Bonollo per l'ottimo lavoro svolto, ha dichiarato: "È ora importante dare all'Istituto la veste giuridica di consorzio di tutela affinché possa essere incaricato dal Ministero competente alla tutela della Grappa nella sua dignità di acquevite a indicazione geografica. La grappa rappresenta un patrimo-

nio importante per l'Italia essendo di fatto un'ambasciatrice efficace del made in Italy. La sua importanza non si limita agli aspetti produttivi, ma coinvolge in modo sostanziale il turismo, essendo le grapperie - oggi veri templi del bere saggio - mete intriganti per i turisti di tutto il mondo".

After 25 years towards the new legal form of Consorzio di Tutela della Grappa

Since 1996, the Istituto Nazionale Grappa has been defending the most Italian of spirits from those who would abuse its name and the traditions it represents. Last December, the Institute renewed its governing bodies, appointing Sebastiano Caffo (Distilleria F.lli Caffo) as president, Elvio Bonollo (Distillerie Bonollo Umberto) as vice-president and Luigi Odello as general secretary.

Sebastiano Caffo, thanking the board for their trust and Elvio Bonollo for his excellent work, said: "It is now important to give the Institute the legal status of a protection consortium so that it can be entrusted by the competent Ministry with the protection of Grappa in its dignity as a spirit with geographical indication. Grappa represents an important heritage for Italy, being an effective ambassador for Italian-made products. Its importance is not limited to production aspects, but substantially involves tourism, since grappa shops - nowadays real temples of wise drinking - are intriguing destinations for tourists from all over the world".



Sebastiano Caffo.

Luxardo compie 200 anni

Nel 2021 Luxardo raggiunge il traguardo dei 200 anni: un anniversario che racchiude un lungo e complesso percorso di vicissitudini familiari che si snodano at-

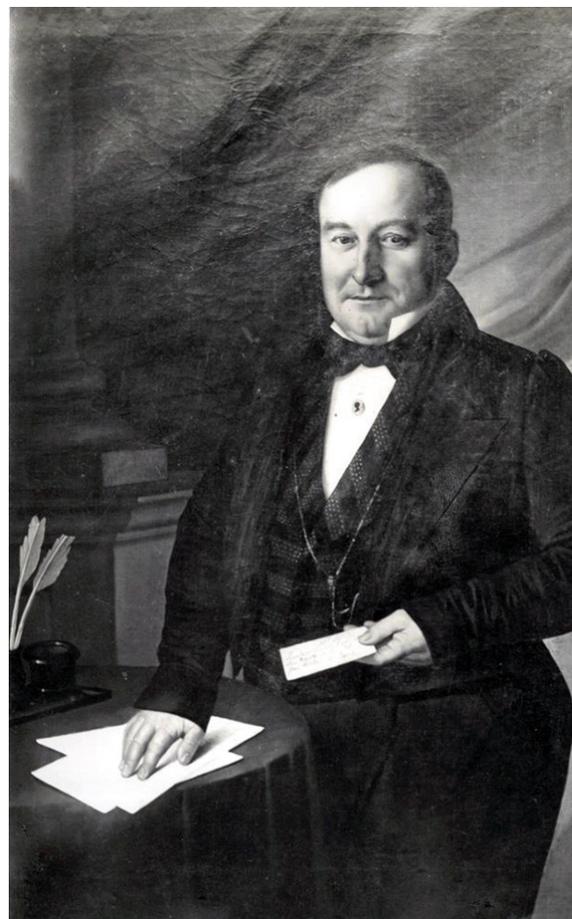


traverso la storia fino a oggi. L'azienda, una delle più antiche distillerie esistenti al mondo, si distingue tra le poche società liquoristiche europee ancora interamente di proprietà della stessa famiglia.

La ditta fu fondata da Girolamo Luxardo nel 1821 a Zara come fabbrica destinata alla produzione di maraschino.

Nel corso dell'Ottocento l'azienda divenne la più importante distilleria di Zara, acquisendo con il suo Maraschino la *leadership* sui maggiori mercati mondiali dell'epoca.

La felice espansione subì tuttavia un pesante arresto nel 1940 con lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, che portò notevoli restrizioni all'attività industriale e, nel novembre 1943, la quasi totale distruzione dello stabilimento sotto i pesanti bombardamenti anglo-americani. Nel 1944, confiscato lo stabili-



Ritratto di Girolamo Luxardo./
Portrait of Girolamo Luxardo.

Luxardo celebrates 200 years

In 2021 Luxardo reaches the milestone of 200 years: an anniversary that encompasses a long and complex journey of family events that wind through history until today. The company, one of the oldest distilleries in the world, stands out among the few European liquor companies still entirely owned by the same family. The company was founded by Girolamo Luxardo in 1821 in Zadar as a factory destined to the production of maraschino. During the course of the 1800's the company became the most important distillery in Zadar, acquiring with its Maraschino the leadership in the major world markets of that time. However, the happy expansion suffered a heavy stop in 1940 with the outbreak of the Second World War, which brought

considerable restrictions to the industrial activity and, in November 1943, the almost total destruction of the factory under the heavy Anglo-American bombings. In 1944, after confiscating the half-destroyed factory and dispersing the family, it seemed that - after more than

mento semi-distrutto e dispersa la famiglia, sembrava che – dopo oltre un secolo – l'attività di Luxardo fosse destinata a cessare definitivamente.

L'unico dei fratelli superstiti della quarta generazione, Giorgio Luxardo, ebbe il coraggio, sostenuto da una lungimirante visione imprenditoriale, di far ripartire da zero l'antica attività nello stabilimento di Torreglia, in provincia di Padova, ai piedi dei Colli Euganei, inaugurando così un nuovo capitolo della storia aziendale. I tradizionali alambicchi in rame, le suggestive cantine d'invecchiamento e le modernissime linee di imbottigliamento sono gli elementi distintivi di un'azienda che coniuga rispetto della tradizione e aggiornamento tecnologico.

Oggi, Luxardo lavora ogni anno le sue marasche, controllando direttamente tutta la filiera, dalla materia prima fino all'imbottigliamento, raggiungendo un totale di produzione di oltre 6 milioni di bottiglie l'anno.

La sede si sviluppa su 12.000 m² coperti, conta circa cinquanta dipendenti, una novantina di collaboratori commerciali in Italia e oltre ottanta importatori a livello

mondiale. In azienda attualmente lavorano insieme tre generazioni della famiglia, impegnate a garantire la dovuta continuità all'eredità di Girolamo Luxardo.



La sede di Torreglia./The Torreglia headquarters.

a century - Luxardo's activity was bound to end permanently. The only one of the surviving brothers of the fourth generation, Giorgio Luxardo, had the courage, supported by a far-sighted entrepreneurial vision, to restart from zero the ancient activity in the plant of Torreglia, in the province of Padua, at the foot of Euganean Hills, thus inaugurating a new chapter of the company's history. The traditional copper stills, the evocative ageing cellars and the very modern bottling lines are the distinctive elements of a company that combines respect for tradition and technological updating. Today, Luxardo processes its marasca cherries every year, directly controlling the entire supply chain, from the raw material to bottling, reaching a total production of over 6 million bottles per year.

The headquarter is spread over 12,000 square meters, has about fifty employees, about ninety sales agents in Italy and over eighty importers worldwide. In the company currently work together three generations of the family, committed to guarantee the due continuity to Girolamo Luxardo's heritage.

Costituita la B.U. Rigid Packaging Technologies

La Business Unit Rigid Packaging Technologies riunisce sotto un'unica denominazione tutte le soluzioni di **Sacmi** legate alle tecnologie per la produzione di capsule, preforme, contenitori, controllo qualità e assemblaggio, mettendo a valore i diversi plus tecnologici che vedono l'azienda ai vertici nel mercato, in linea con le più recenti tendenze del settore, quali sostenibilità, versatilità e performance.

Ragionare in termini di settori e trend tecnologici, attraverso nuove e ancora più efficaci sinergie interne è il nocciolo dell'operazione che affianca ai business storici come le tecnologie per la produzione di capsule, preforme e contenitori, i nuovi ambiti legati al post-processing, rafforzati in seguito all'acquisizione, nel 2020, di Velomat, azienda specializzata nella progettazione e costruzione di macchine di assemblaggio ad alta velocità per chiusure a tappo, micro-pompe e apparati me-

dicali. Nello stesso ambito, post processing, si inseriscono tutte le tecnologie a valle della realizzazione del singolo prodotto, come il taglio e piega della capsula, realizzate *in primis* nell'ambito compressione, ma estendibili anche al settore dell'iniezione tramite l'integrazione con la proposta Velomat.

Lightweight, tethered cap, design integrato capsula-preforma, in-line computer vision system

che sfruttano algoritmi predittivi e di intelligenza artificiale: queste alcune delle principali direttrici in cui la Business Unit si muoverà nel corso del 2021, alla luce di una proposta tecnologica rafforzata su ogni singola area-settore di business, a partire ovviamente dagli ambiti che vedono Sacmi ai vertici del mercato, come la nuova generazione di presse a compressione CCM mono e multi-layer, le tecnologie per la pro-



Rigid Packaging Technologies B.U. established

*The RigidPackagingTechnologies Business Unit brings all **Sacmi** solutions concerning the manufacture of caps, preforms, containers, quality control and assembly under one roof. The aim? To enhance the company's numerous market-leading technological plus-points and keep pace with the industry's accelerating focus on sustainability, versatility and performance.*

The new B.U. aims to take a sector and technological trend-based approach by setting up new, even more effective internal synergies. Moreover, it aims to merge cores businesses (such as cap, preform and container-making technologies) with new ones in post-processing, an area strengthened in 2020 by the acquisition of Velomat, a specialized designer and builder of high-speed assembly

machines for cap closures, micro-pumps and medical devices. Post-processing includes all technologies downstream from the manufacture of the individual product, such as cap slitting and folding which, while primarily intended for compression, can also be extended to the injection sector through integration with Velomat-supplied solutions. Lightweighting, tethered caps, integrated capsule-preform design, in-

duzione di preforme in PET (IPS) e contenitori in PET, PP e HDPE (CBF, soffiaggio, form-fill-seal, con sinergie estese al mondo Sacmi Beverage).

Direttrici che, insieme al *plastics*, coinvolgono anche il settore della produzione e controllo qualità degli imballaggi metallici, la ricerca di materiali alternativi alla plastica come la cellulosa e altri sviluppi futuri su cui l'industria internazionale degli imballaggi sarà chiamata a misurarsi nei prossimi anni.

line computer vision systems that use predictive and A.I. algorithms: these are just some of the things the Business Unit will focus on during 2021 as it seeks to strengthen its technologies for each business area-sector. This will, of course, begin with areas in which Sacmi leads the market, such as the latest generation of single and multi-layer CCM compression presses and technologies for the production of PET preforms (IPS) and PET, PP and HDPE containers (CBF, blow molding, form-fill-seal, with synergies extending to the Sacmi Beverage world). That strengthening will also involve, together with plastics, the metal packaging production/quality control sector, the search for alternative materials to plastic (such as cellulose) and other future developments the international packaging industry will need to face in the coming years.

La Grappa IG protetta in Cina

La grappa è tra i 26 prodotti italiani a Indicazione Geografica che dal 1° marzo 2021 sono ufficialmente tutelati in Cina: è quanto ha stabilito l'accordo bilaterale siglato tra la Cina e l'Unione Europea per la protezione da imitazioni e usurpazioni nei rispettivi territori di una doppia lista di 100 indicazioni geografiche. La IG Grappa ha potuto godere, inoltre, della protezione totale, senza fasi transitorie di *phasing-out* e quindi è immediatamente protetta all'entrata in vigore dell'accordo. Il carrello italiano del beverage, protetto in Cina conta, oltre alla Grappa IG, altre 13 denominazioni tra cui: Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti, Prosecco Conegliano Valdobbiadene, Soave, Tokaj, Barbaresco e Brachetto d'Acqui.

La Cina apprezza i prodotti europei, ma soprattutto quelli Made in Italy, come confermano i dati che sanciscono il mercato cinese come la seconda destinazione per le esportazioni Ue di pro-

dotti IG, tra cui vini, bevande alcoliche e distillati, a partire dalla grappa. Ad aprile AssoDistil presenterà all'Europa un progetto da

oltre 3 milioni di euro per la promozione in Cina del Brandy come è stato fatto con 'Hello Grappa' per il mercato statunitense.

Grappa GI protected in China

Grappa is among the 26 Italian GI products that from March 1st 2021 are officially protected in China: this is what was established by the bilateral agreement signed between China and the European Union for the protection from imitations and usurpations in their respective territories of a double list of 100 GIs. The GI Grappa could enjoy, moreover, the total protection, without transitional phases of phasing-out and it is therefore immediately protected when the agreement comes into force. The Italian beverage cart, protected in China, counts, in addition to GI Grappa, 13 other denominations including: Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti, Prosecco Conegliano Valdobbiadene, Soave, Tokaj, Barbaresco and Brachetto d'Acqui. China appreciates European products, but above all those Made in Italy, as confirmed by the data that establish the Chinese market as the second destination for EU exports of GI products, including wines, spirits and distillates, starting with grappa. In April, AssoDistil will submit to Europe a project worth over 3 million euros for the promotion of Brandy in China, as it did with 'Hello Grappa' for the US market.

Gruppo Mondodelvino chiude il 2020 con una crescita del +8,5%

Nell'*annus horribilis* del Covid, Mondodelvino accelera il proprio percorso d'integrazione verticale tra vigneto e cantina, valorizzando le Tenute e l'identità territoriale dei propri vini. Una scelta che premia il gruppo, guidato da Alfeo e Marco Martini insieme al Consiglio di Gestione, portandolo a una quota di fatturato che raggiunge i 120,5 milioni di euro.

Nelle Tenute è stato costruito un nuovo modo di essere verticali; i vigneti, insieme alle migliaia di 'vignaioli partner', sono

valorizzati attraverso un lavoro costante di formazione, supporto, monitoraggio e consulenza, creando una relazione di scambio attivo nel rispetto dell'autonomia imprenditoriale di ognuno di loro. Le Tenute del Gruppo (Cuvage e Ricossa in Piemonte, Poderi dal Nespoli in Romagna e Barone Montalto in Sicilia) rappresentano il 15% dei volumi (con 9,5 milioni di bottiglie su un totale del gruppo di 62 milioni provenienti da 1.350 ettari), ma quasi il 30% del fattura-

to cresciuto di oltre il 7% grazie soprattutto alle Tenute piemontesi di Cuvage (+14%) e Ricossa (+18%). Oltre al progetto di filiera, a premiare Mondodelvino nel 2020 è stata la scelta di una strategia distributiva basata sulla multicanalità che il Gruppo attua già da anni: una buona presenza nella ristorazione e nelle enoteche, ma anche sugli scaffali della grande distribuzione e sulle piattaforme e-commerce ha permesso di compensare le perdite registrate nel canale horeca.

Mondodelvino Group closes 2020 with +8.5% growth

In the annus horribilis of Covid, Mondodelvino accelerates its path of vertical integration between vineyard and cellar, enhancing the value of its estates and the territorial identity of its wines. A choice that rewards the group, led by Alfeo and Marco Martini together with the Management Board, bringing it to a turnover of 120.5 million euros. A new way of being vertical has been built in the estates; the vineyards, together with the thousands of 'partner winemakers', are enhanced through constant training, support, monitoring and consultancy work, creating a relationship of active exchange while respecting the entrepreneurial autonomy of each of them. The Group's Estates (Cuvage and Ricossa in Piedmont, Poderi dal Nespoli in Romagna and Barone Montalto in Sicily) account for 15% of volumes (with 9.5 million bottles out of the Group's total of 62 million from 1,350 hectares), but almost 30% of turnover, which has grown by over 7%, thanks above all to the Piedmont Estates of Cuvage (+14%) and Ricossa (+18%). In addition to

the supply chain project, Mondodelvino's success in 2020 was due to the choice of a distribution strategy based on the multi-channel approach that the Group has been implementing for years: a good presence in restaurants and wine shops, but also on the shelves of large-scale retailers and on e-commerce platforms has made it possible to compensate for the losses recorded in the horeca channel.



campagna abbonamenti

Vicini a te nel tuo lavoro

crediamo nel potere della conoscenza e dell'informazione



Mettiamo i lettori al centro del nostro mondo Scopri tutti i vantaggi di essere un abbonato

- Nessun numero perso
- Ricevi comodamente a casa tua
- Prezzo bloccato per tutto il periodo dell'abbonamento

Rinnova il tuo abbonamento per un anno a € 40
Abbonamento in digitale PDF € 29,99

€ 40,00 PER 1 ANNO
(6 FASCICOLI)

€ 68,00 PER 2 ANNI
(12 FASCICOLI)

€ 29,99 un anno
in versione digitale
- in pdf sul nostro sito www.shop.chiriottieditori.it
- App per iPad o iPhone solo su Apple Store

DATI PER LA SPEDIZIONE

nome _____
 ditta/ente _____
 via _____
 città _____
 prov. _____ cap _____
 tel. _____
 p.iva /cf _____
 e - mail _____

Sottoscrivendo l'abbonamento si autorizza il trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 recante "Regolamento generale sulla protezione dei dati". Si esprime quindi il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi.

Chiriotti Editori srl, in qualità di Titolare del trattamento, è tenuta a fornirti informazioni in merito all'utilizzo dei tuoi dati personali.

CHIRIOTTI EDITORI SRL
Viale Rimembranza, 60 - 10064 PINEROLO (TO)
Tel. 0121 378147
abbonamenti@chiriottieditori.it

Scegliamo di pagare l'importo con:

- Bonifico bancario** IBAN IT66U0306930757100000011983
(specificare quale abbonamento nella causale)
- Contrassegno** (richiedere al servizio abbonamenti 0121 378147)
- Carta di credito:**

Scadenza _____  

N.carta

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Titolare carta _____

Firma _____

Se non intendi effettuare il rinnovo devi disdire l'abbonamento entro un mese dalla scadenza telefonando al n. 0121 378147 o inviando una mail a abbonamenti@chiriottieditori.it

Cibus torna a Parma a settembre

In accordo con il sondaggio condotto fra espositori e buyer italiani ed esteri, sono state fissate le nuove date della prossima edizione di Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, che tornerà a **Fiere di Parma dal 31 agosto al 3 settembre 2021**.

La 20ª edizione sarà la fiera della ripartenza dell'agroalimentare italiano, la prima vetrina dell'anno per il food&beverage nazionale, con i nuovi prodotti che traineranno la ripresa dei consumi interni e dell'export internazionale, in tutte le merceologie. Un evento che coincide con

una ripresa dell'export dell'agroalimentare: i dati Istat, elaborati da Federalimentare, già riferiscono di una sostanziale tenuta nel 2020 (+0,1% nei primi 10 mesi del 2020), che dovrebbe evolvere in una crescita significativa nel primo semestre 2021. Un dato che lascia ben sperare su un cospicuo afflusso di buyer internazionali, tanto che è stato allocato un budget record per favorire viaggi e permanenza dei buyer esteri, con i quali si è consolidato il rapporto con la piattaforma B2B My Business Cibus, i webinar di Cibus Lab, e la partici-

zione di Cibus alla fiera Food Hotel China di Shanghai e al Gulfood di Dubai.

A Cibus 2021 sono attese circa tremila aziende espositrici italiane e saranno presenti tutti gli attori della filiera agroalimentare; un'occasione per analizzare i grandi cambiamenti accelerati dalla pandemia, sia a livello produttivo che di consumi.

I convegni saranno organizzati nella cornice "Cibus Forum", anche per sottolineare la continuità con quanto elaborato nello scorso Cibus Forum del settembre 2020.

Cibus returns in September

In accordance with the survey conducted among Italian and foreign exhibitors and buyers, new dates have been set for the next edition of Cibus, the international food fair, which will return to Fiere di Parma from August 31 to September 3, 2021.

The 20th edition will be the fair of the restart of the Italian agri-food industry, the first showcase of the year for the national food&beverage, with the new products that will drive the recovery of domestic consumption and international export, in all commodities. An event that coincides with a relaunch of agro-food exports: Istat data, processed by Federalimentare, already report a substantial hold in 2020 (+0.1% in the first 10 months of 2020), which should evolve into a significant growth in the first half of 2021.

A figure that gives hope for a substantial attendance of international buyers, so much so that a record budget has been allocated to encourage travel and stay of foreign buyers, with whom the relationship with the B2B platform My Business Cibus, the webinars of Cibus Lab, and the participation of Cibus at the Food Hotel China

fair in Shanghai and at Gulfood in Dubai have been consolidated.

At Cibus 2021 are expected about three thousand Italian exhibiting companies and all the actors of the agri-food chain will be present; an opportunity to analyze the great changes accelerated by the pandemic, both at production and consumption level. The conferences will be organized in the "Cibus Forum" frame, also to underline the continuity with what was elaborated in the last Cibus Forum in September 2020.

Vinitaly: 54^a edizione posticipata al 2022

Veronafiere posticipa al 2022 la 54^a edizione di Vinitaly, in calendario dal **10 al 13 aprile** del prossimo anno. “Le permanenti incertezze sullo scenario nazionale ed estero e il protrarsi dei divieti ci hanno indotto a riprogrammare definitivamente la 54^a edizione della rassegna nel 2022”, ha detto Maurizio Danese, presidente di Veronafiere SpA. “Si tratta di una scelta di responsabilità, ancorché dolorosa. In attesa che lo scenario ritorni favorevole – conclude Danese – Vinitaly continua a lavorare con tutti i protagonisti anche istituzionali del settore, per continuare a supportare la competitività del vino made in

Italy sia sul mercato interno che sui Paesi già proiettati alla ripresa, Usa, Cina e Russia *in primis*”. In quest’ottica, prosegue il ceo di Veronafiere, Giovanni Mantovani: “Confermiamo il 19 e 20 giugno prossimo a Verona OperaWine con la presenza di Wine Spectator e delle top aziende del settore individuate dalla rivista americana per il 10° anniversario dell’iniziativa”.

Operawine sarà preceduta, sempre a giugno, dal Vinitaly Design international packaging competition (11 giugno) e da Vinitaly 5 Stars Wine The book (16-18 giugno). Mentre la Vinitaly international Academy (21-24 giu-

gno) chiuderà gli eventi estivi in presenza.

Vinitaly-edizione speciale, una manifestazione rigorosamente b2b, segnerà la ripresa delle relazioni commerciali nazionali e internazionali in presenza a Verona dal 16 al 18 ottobre.

In attesa della ripresa degli eventi fisici nel nostro Paese, Vinitaly prosegue in presenza sui mercati internazionali, a partire dalla Russia con le tappe a Mosca e a San Pietroburgo in programma dal 23 al 25 marzo. Dal 3 al 6 aprile sarà la volta di Vinitaly Chengdu e poi a giugno di Wine to Asia (Shenzhen, 8-10 giugno). E sarà ancora la Cina ad aprire con il road show il calendario estero autunnale di Vinitaly (13-17 settembre) prima di trasferirsi in Brasile per la Wine South America (22-24 settembre).

54th Vinitaly postponed to 2022

Veronafiere has decided to postpone the 54th Vinitaly now scheduled 10-13 April 2022. “The ongoing uncertainties within the national and international scenario and the extended lockdowns have prompted us to reschedule the exhibition definitively to 2022,” said Maurizio Danese, President of Veronafiere. It is a question of making an albeit painful choice of responsibility.

While waiting for the scenario to become more favourable once again,” Danese concluded, “Vinitaly continues to work hand in hand with all exponents, including sector institutions, to continue supporting the competitiveness of Italian wine both on the domestic market and other countries already on the way to recovery, with the USA, China and Russia in the forefront.” Against this background, the CEO of Veronafiere, Giovanni Mantovani, added: “We confirm OperaWine attended by Wine Spectator and the top companies in the sector identified by the American magazine for the 10th anniversary of this event, which remains scheduled in Verona next 19-20 June.”

Operawine will be preceded, again in June, by the Vinitaly Design international Packaging Competition (11 June) and Vinitaly 5 Stars Wine The book (16-18 June). The Vinitaly international Academy (21-24 June) will close the attended events scheduled for the summer.

Vinitaly - Special Edition, a strictly b2b event, will highlight the resumption of national and international business in Verona 16-18 October. While waiting for the resumption of attended events in Italy itself, Vinitaly continues its operations on international markets, starting off in Russia with stop-offs in Moscow and St. Petersburg scheduled from 23 to 25 March. It will be the turn of Vinitaly Chengdu 3-6 April and then Wine to Asia (Shenzhen, 8-10 June). And China will again open Vinitaly’s international calendar in the autumn (13-17 September) before moving on to Brazil for Wine South America (22-24 September).

A Parigi il salone del futuro del settore alimentare

Il 22 e 23 giugno 2021 il centro espositivo di Port de Versailles di Parigi ospiterà Sirha Made, il salone che vuole indurre a riflettere sul cibo del futuro, proponendo le soluzioni più recenti in grado di soddisfare le esigenze di un'industria sempre a caccia d'innovazione.

Nutrizione, innovazione, salute e qualità sono alcuni dei temi affrontati dall'evento per rispondere alle attese dei visitatori pro-

fessionali e dei consumatori. Promuovendo innovazione, tracciabilità, trasparenza, impatto ambientale, nuove tecnologie e nuovi imballaggi, le 5 sezioni "Made it..." del salone – rinominate per soddisfare operatori e portatori di progetti nel settore retail nel suo complesso – offriranno una vetrina aggiornata sull'esperienza e il know-how in questi ambiti.

Made it New si concentra sui prodotti di punta; Made it Ta-

sty pone l'accento sulla qualità dell'origine dei prodotti; Made it Packed esplora nuove soluzioni di imballaggio accanto ai temi caldi in un ambito normativo sempre più esigente; Made it Happen guarda al futuro di prodotti e servizi dando spazio alle start-up; Made it Talk dà voce alle testimonianze e le esperienze di esperti. Infine, Sirha Made Awards premia le migliori innovazioni presentate al salone parigino.

Un'ulteriore novità è Sirha Connect, una app che fornisce agli espositori uno strumento completamente digitale per ottimizzarne la partecipazione.

Paris hosts the exhibition of the future of the food industry

On 22 and 23 June 2021, the Port de Versailles exhibition centre in Paris will host Sirha Made, the show that aims to provoke reflection on the future's food by offering the latest solutions to meet the needs of an industry that is always on the hunt for innovation.

Nutrition, innovation, health, and quality are some of the topical themes addressed by Sirha Made to answer the requirements of professional visitors in the food retail sector as well as consumers' new expectations. Promoting innovation, traceability, transparency, environmental impact, new tech, and new packaging, the new "Made it..." sections offer an exceptional showcase to highlight expertise and know-how. The 5 sections were renamed for 2021 and are designed specifically to cater to players and project bearers in the retail sector as a whole: Made it New focuses on flagship products; Made it Tasty places the emphasis on the quality

of product sourcing; Made it Packed explores new solutions for packaging as well as the stakes and issues in an increasingly demanding regulatory environment; Made it Happen looks to the future of products and services and features the start-ups in the industry; Made it Talk sheds new light on different issues thanks to expert contributors who share their expertise and experience. The Sirha Made Awards reward the best innovations featured at the event.

Sirha Connect – the new Sirha Food app – is a 100 % digital tool that allows exhibitors to optimise their participation ahead of the event.



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

SE VUOI RIMANERE AGGIORNATO SU TUTTE LE NOVITÀ DAL MONDO CONSULTA IL NUOVO PORTALE

www.foodexecutive.com

Rimandato l'appuntamento dell'industria europea delle plastiche di Essen

Il Plastics Recycling World Expo Europe e gli altri saloni dell'industria europea delle materie plastiche organizzati dall'AMI – fornitore leader di informazioni, analisi di mercato ed eventi per l'industria globale della plastica – inizialmente previsti per il mese di giugno, sono stati riprogrammati dal **29 al 30 settembre 2021 ad Essen**, in Germania.

Dato il clima di continua incertezza creato dalla pandemia del Coronavirus e in accordo con un sondaggio condotto fra espositori e visitatori, si è deciso di rimandare le esposizioni mondiali del *compounding*, del riciclaggio, dell'estrusione della plastica e dei test sui polimeri alla seconda parte dell'anno, sperando in un miglioramento della situazione generale.

Il numero degli espositori è notevolmente aumentato, rispet-

European plastics industry events in Essen postponed

*The Plastics Recycling World Expo Europe and other European plastics industry trade shows organized by AMI – a leading provider of information, market analysis and events for the global plastics industry – initially scheduled for June, have been rescheduled for **September 29-30, 2021 in Essen**, Germany. Given the climate of continued uncertainty created by the Coronavirus pandemic and in accordance with a survey of exhibitors and visitors, it was decided to postpone the global exhibitions of compounding, recycling, plastics extrusion and polymer testing to the second half of the year, hoping for an improvement in the overall situation.*

The number of exhibitors has increased significantly, compared to the first edition of the event in 2018, and the organization wants, first and foremost, to ensure the safety of those who want to participate in this year's expanded fairs. Admission to the four trade shows and their five conference rooms will continue to be free.

to alla prima edizione dell'evento nel 2018, e l'organizzazione intende, in primo luogo, garantire la sicurezza di chi vuole partecipa-

re ai saloni ampliati di quest'anno. L'ingresso alle quattro fiere e alle loro cinque sale conferenza continuerà a essere gratuito.

Buone previsioni per Anuga 2021

Per l'edizione 2021 di Anuga, l'evento per il food&beverage di **Colonia**, il risultato delle "pre-iscrizioni", a dieci mesi dalla apertura dei cancelli, è incoraggiante, avendo raccolto lo stesso numero e la stessa qualità di adesioni registrata per l'edizione precedente, numeri che già oggi permettono di annunciare che tutti gli spazi disponibili sono occupati. Un risultato a cui ha contribuito in modo importante l'Italia, che nell'ultima edizione ha contato 1.100 espositori, anche più dei tedeschi.

La prossima edizione, in calendario dal **9 al 13 ottobre 2021**,

Good forecasts for Anuga 2021

*For the 2021 edition of Anuga, the food&beverage event in **Cologne**, the result of the "early bird registrations", ten months before the opening of the gates, is encouraging, having collected the same number and quality of registrations recorded for the previous edition, numbers that already allow to announce that all available spaces are occupied. A result to which Italy has contributed in an important way, with 1,100 exhibitors at the last edition, even more than the Germans. The next edition, scheduled from **October 9 to 13, 2021**, will be structured in 10 "thematic shows" in order to be a complete and coherent representation of the many themes and products that fall within the boundaries of food&beverage. There will be no shortage of new areas for growing food trends, such as Anuga Clean Label or Anuga free from, Health & Functional Food, which will summarize what is emerging on the subject of healthy eating, in a safe event. For months,*

in fact, in Cologne they have been working to define a program of hygiene and safety, called #B-Safe4Business, although it is expected that the efforts made worldwide to tackle Covid-19 will have brought results by October. All with the support of the dedicated Anuga@home platform, which will open up the boundaries of digital opportunities.

sarà strutturata in 10 “saloni tematici” per essere una rappresentazione completa e coerente dei tanti temi e prodotti che rientrano nei confini del food&beverage.

Non mancheranno nuovi ambiti per i trend alimentari in crescita, come Anuga Clean Label o Anuga free from, Health & Functional Food, che riassumeranno quanto sta emergendo in tema di alimentazione sana, in una rassegna si-

cura. Da mesi, infatti, a Colonia si sta lavorando per definire un programma di igiene e sicurezza, denominato #B-Safe4Business, per quanto ci si attenda che gli sforzi compiuti a livello mondiale per fronteggiare il Covid-19 avranno portato risultati entro ottobre.

Il tutto con il supporto della piattaforma dedicata Anuga@home, che aprirà i confini delle opportunità digitali.

Monaco solo una volta ogni quattro anni. "Le aziende sincronizzano i loro sviluppi innovativi in linea con questo ciclo ed è per questo che abbiamo dovuto trovare tempestivamente date disponibili nel calendario delle fiere. Annullare tutto e lasciare un intervallo di otto anni sarebbe stato inaccettabile per il settore", spiega il Dr. Pfeiffer, vicepresidente del consiglio di amministrazione di Fiere di Monaco.

Volker Kronseder, presidente del comitato consultivo di Drinktec, accoglie con favore l'approccio proattivo della fiera, in quanto molti espositori, soprattutto quelli con esposizioni su larga scala, dovrebbero iniziare a prepararsi ora per la fiera: "Siamo molto contenti di vedere che Messe München sta agendo secondo i desideri unanimi del panel di esperti. Prima prendiamo questa decisione, più bassi saranno i costi e maggiore sarà la sicurezza di pianificazione per i clienti. Ci aspettiamo che le condizioni siano molto migliorate e più stabili nel 2022".

I preparativi e i piani attualmente in corso per Drinktec 2021 e l'evento integrato oils+fats saranno trasferiti alle nuove date del 2022.

Drinktec rinviato a settembre 2022

Il comitato consultivo di Drinktec e Fiere di Monaco hanno preso la decisione congiunta di posticipare la fiera leader mondiale per l'industria delle bevande e dei liquidi alimentari all'autunno del 2022. Le nuove date sono dal **12 al 16 settembre 2022**. Quest'azione è stata motivata dalla natura interna-

zionale dell'evento Drinktec. Nonostante la crisi del Coronavirus, Drinktec sta registrando un'ottima domanda di spazio espositivo da parte dei clienti sia in Germania che all'estero: infatti, tre quarti dello spazio espositivo disponibile sono già stati prenotati. L'industria mondiale delle bevande si incontra a

Drinktec postponed until September 2022

*The Drinktec advisory board and Messe München have taken a joint decision to postpone the world's leading trade fair for the beverage and liquid food industry until the fall of 2022. The new dates are **September 12 to 16, 2022**. This action was prompted by the international nature of the drinktec event. Despite the coronavirus crisis, drinktec is registering high demand for floorspace from customers both in Germany and abroad. Three quarters of the available exhibition floorspace has already been booked. The global beverage industry meets in Munich only once every four years. "Companies synchronize their innovative developments in line with this cycle, which is why we had to find timely dates in the trade fair calendar. Canceling altogether and leaving an eight-year gap in between trade fairs would have been unacceptable for the industry," explains Dr. Pfeiffer, Deputy Chairman of the Board of Messe München. Volker Kronseder, Chairman of the drinktec advisory board, welcomes the trade*

fair's proactive approach as many exhibitors, especially those with large-scale exhibits, would have to start preparing for the trade fair now: "We are very glad to see that Messe München is acting on the unanimous wishes of the panel of experts. The earlier we take this decision, the lower the costs and the greater the planning security for customers. We expect conditions to be much improved and more stable in 2022." Preparations and plans currently underway for Drinktec 2021 and the integrated oils+fats event will be seamlessly transferred to the new 2022 dates.

calendario

In colore, le manifestazioni alle quali potete trovare le nostre riviste in distribuzione

IN ITALIA

6-8 LUGLIO 2021 - SPS Italia - Salone dell'automazione - Parma - www.spsitalia.it

NUOVE DATE 8-10 LUGLIO 2021 - EnoliExpo - Salone di enologia e produzione olio - Bari - www.enoliexpo.com

31 AGOSTO-3 SETTEMBRE 2021 - Cibus - Salone dell'alimentazione - Parma - www.cibus.it

22-26 OTTOBRE 2021 - TuttoFood + Host - Saloni dell'alimentazione e dell'ospitalità professionale - Milano - www.tuttofood.it - www.host.fieramilano.it

10-12 NOVEMBRE 2021 - R.I.V.E - Salone della viticoltura ed enologia - Pordenone - www.exporive.com

20-23 FEBBRAIO 2022 - Beer&Food Attraction - Salone della birra e alimenti - Rimini - www.beerattraction.it

NUOVE DATE 10-13 APRILE 2022 - Vinitaly - Salone del vino - Verona - www.vinitaly.com

3-6 MAGGIO 2022 - Ipack-Ima - Salone imballaggio e confezionamento - Milano - www.ipackima.com

NUOVE DATE 24-26 MAGGIO 2022 - Packaging Première - Salone del packaging di lusso - Milano - www.packagingpremiere.it

25-28 OTTOBRE 2022 - Cibustec - Salone dell'industria alimentare - Parma - www.cibustec.it

15-18 NOVEMBRE 2022 - Simei - Salone dell'enologia e dell'imbottigliamento - Milano - www.simei.it

ALL'ESTERO

12-23 APRILE 2021 - FI Global Connect - Salone dell'innovazione - www.figlobal.com/connect

16-19 GIUGNO 2021 - Propak Asia, salone per l'industria alimentare e bevande - Bangkok (Tailandia) - www.propakasia.com

22-23 GIUGNO 2021 - Sirha Made - Salone del futuro dell'alimentare - Parigi (Francia) - www.sirhamade.com

22-25 GIUGNO 2021 - Fispal Tecnologia - Salone per l'industria alimentare e bevande - San Paolo (Brasile) - www.fispaltecnologia.com.br

23-25 GIUGNO 2021 - Propack China - Salone dell'imbollaggio - Shanghai (Cina) - www.propackchina.com/en

28-30 SETTEMBRE 2021 - FachPack - Salone dell'imbollaggio - Norimberga (Germania) - www.fachpack.de

28-30 SETTEMBRE 2021 - Asia Fruit Logistica - Salone dell'ortofrutta - Hong Kong - www.asiafruitlogistica.com

29-30 SETTEMBRE 2021 - Plastic Recycling World Expo Europe - Salone dell'industria delle plastiche - Essen (Germania) - eu.plasticsrecyclingworldexpo.com

29 SETTEMBRE-3 OTTOBRE 2021 - Thaifex-Anuga Asia - Salone food & beverage e della ristorazione - Bangkok (Thailandia) - www.thaifex-anuga.com

9-13 OTTOBRE 2021 - Anuga - Salone dell'alimentazione - Colonia (Germania) - www.anuga.com

12-15 OTTOBRE 2021 - Process Expo - Salone dell'industria alimentare - Chicago (Illinois) - www.myprocessexpo.com

19-22 OTTOBRE 2021 - Hispack - Salone dell'industria alimentare e imballaggio - Barcellona (Spagna) - www.hispack.com

27-29 MARZO 2022 - ProWein - Salone del vino - Düsseldorf (Germania) - www.prowein.it

NUOVE DATE 4-7 APRILE 2022 - Alimentaria - Salone dell'alimentazione - Barcellona (Spagna) - www.alimentaria.com

4-8 APRILE 2022 - Achema - Salone mondiale della chimica - Francoforte (Germania) - www.achema.de

10-12 APRILE 2022 - Intervitis Interfructa Hortitechnica - Fiera per l'enologia e succhi di frutta - Stoccarda (Germania) - www.messe-stuttgart.de

26-29 APRILE 2022 - Anuga FoodTec - Salone dell'industria alimentare - Colonia (Germania) - www.anugafoodtec.com

17-20 MAGGIO 2022 - Auspack - Salone per l'industria dell'imbollaggio - Sydney (Australia) - www.auspack.com.au

NUOVE DATE 9-11 GIUGNO 2022 - Foteg - Salone dell'industria alimentare e bevande - Istanbul (Turchia) - www.fotegistanbul.com

NUOVE DATE 12-16 SETTEMBRE 2022 - Drinktec - Salone dell'industria delle bevande - Monaco (Germania) - www.drinktec.com

22-25 OTTOBRE 2022 - Sial - Salone dell'alimentazione - Parigi (Francia) - www.sialparis.com

29 NOVEMBRE-1 DICEMBRE 2022 - Vinitech Sifel - Salone di viticoltura ed enologia - Bordeaux (Francia) - www.vinitech-sifel.com

2-6 MAGGIO 2023 - Metpack - Salone degli imballaggi metallici - Essen (Germania) - www.metpack.de

4-10 MAGGIO 2023 - Interpack - Salone mondiale dell'imbollaggio - Düsseldorf (Germania) - www.interpack.com

RECENSIONE LIBRI

books

FRODI - Confessioni di un repressore (FRAUD - Confessions of a Repressor)

G. Scarfone - 189 pag. - Edito da Link Edizioni (www.linkedizioni.com)
- 2020 - Prezzo 15,00 € - ISBN 9788885789609.

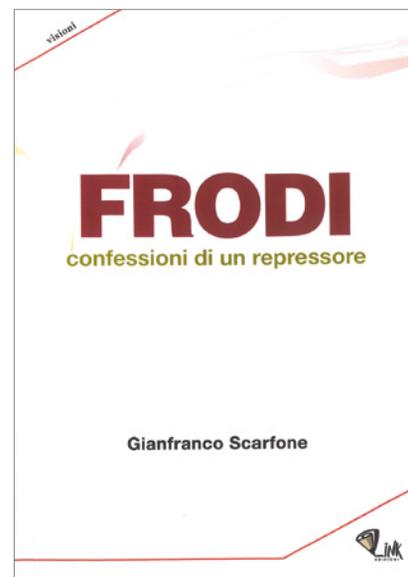
La frode alimentare, nelle sue diverse articolazioni, è prassi antica, quasi come l'uomo stesso.

Fu lo scandalo del vino al metanolo nel 1986 a portare per la prima volta all'attenzione dell'opinione pubblica il fenomeno in tutta la sua drammaticità. Il settore agroalimentare, almeno fino ad allora, ha rappresentato il giardino dell'eden degli speculatori. A partire dagli anni Novanta, grazie alla meritoria attività di pochi pionieristici ispettori antifrode, in Italia, si è giocata un'aspra battaglia che ha avuto, come bottino di guerra, l'immagine dell'intera filiera agroalimentare messa a rischio da sofisticazioni, contraffazioni e adulterazioni, a dispet-

to della salute e del marchio Made in Italy.

L'Ispettorato Repressione Frodi è l'organismo dello Stato più qualificato a svolgere, nell'interesse dei consumatori e contro gli imprenditori disonesti, i controlli nel settore agroalimentare.

L'autore, che ha combattuto in prima linea le grandi contraffazioni alimentari, con prosa incalzante, svela i retroscena di quest'attività rischiosa, dove le mafie hanno avuto il sopravvento e la loro capacità intimidatoria è forte: non mancano indicazioni di complicità e coperture anche ai più alti livelli dell'amministrazione statale. Le enormi ricchezze che si sono costruite truffando ai danni del-



lo Stato e dell'Unione europea, lasciano immaginare il non emerso.

Nella seconda parte del libro è rivolto ai consumatori l'invito a costruirsi una solida coscienza alimentare per tutelare se stessi ed erigere una barriera culturale contro l'avanzamento delle frodi.

FRAUD - Confessions of a Repressor

Food fraud, in its various forms, is as old as man himself.

It was the methanol wine scandal in 1986 that first brought the phenomenon to public attention in all its dramatic glory. Until then, the agrifood sector had been the garden of Eden for speculators. Since the 1990s, thanks to the meritorious work of a few pioneering anti-fraud inspectors, a fierce battle has been waged in Italy. The spoils of war have been the image of the entire agri-food chain, which has been put at risk by adulteration, counterfeiting and adulteration, to the detriment of health and the Made in Italy brand.

The Ispettorato Repressione Frodi is the State body most qualified to carry out controls in the agrifood sector in the interests of consumers and against dishonest entrepreneurs. The author, who has been at the forefront of the fight against large-scale food counterfeiting, uses a pressing prose to reveal the background of this risky activity,

where the mafias have had the upper hand and their ability to intimidate is strong: there is no lack of indications of complicity and cover-ups even at the highest levels of state administration. The enormous riches that have been built up by swindling the State and the European Union leave one wondering what has not emerged. The second part of the book invites consumers to build a solid food conscience to protect themselves and erect a cultural barrier against the advance of fraud.

FOOD QUALITY MANAGEMENT. Technological and managerial principles and practices (Gestione della qualità alimentare - Principi e pratiche tecnologiche e gestionali)

P.A. Luning - W.J. Marcelis - 474 pag. - Edito da Wageningen Academic Publishers (www.wageningenacademic.com) - Rilegato - 2020 - Prezzo 95,00 € - ISBN: 9789086863488.
Disponibile anche come ebook: Prezzo 95,00 € - ISBN 9789086868995.

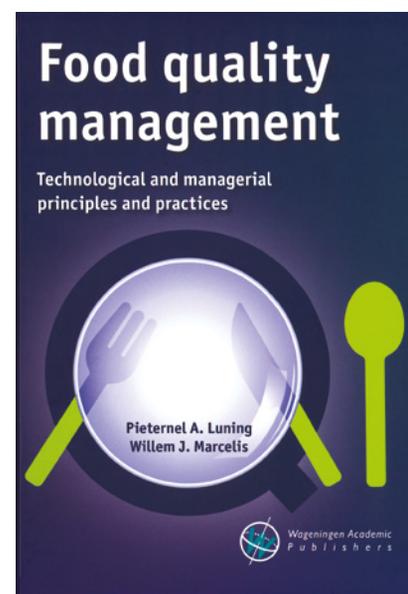
Capire la qualità degli alimenti è fondamentale per i consumatori, che continuano a essere preoccupati circa la sicurezza e la sostenibilità di quello che mangiano e questo costringe il settore agroalimentare e l'industria alimentare a utilizzare la gestione della qualità come approccio strategico per produzione e innovazione.

Questo libro descrive la gestione della qualità degli alimenti (FQM) in un concetto integrato. In primo luogo, tutti gli aspetti rilevanti della gestione della qualità alimentare sono combinati in un modello di funzione FQM, che ha definito la struttura dei capitoli del libro. In secondo luogo, gli autori han-

no adottato un approccio techno-manageriale che parte dalla nozione che la qualità del cibo è il risultato dell'effetto combinato del comportamento alimentare e di quello umano.

Il principio centrale di questo approccio è l'uso simultaneo di teorie e modelli tecnologici e gestionali per analizzare il comportamento dei sistemi alimentari e quello di qualità delle persone, per produrre miglioramenti del sistema.

Gli argomenti trattati nel libro includono proprietà e concetti di qualità alimentare, elementi essenziali della gestione della qualità e della tecnologia alimentare e dettagli sul cibo e sul comportamento uma-



no. Inoltre, vengono descritti in dettaglio i principi e le pratiche tecnologiche e gestionali nelle cinque funzioni FQM – progettazione, controllo, miglioramento, garanzia, politica e strategia della qualità. Inoltre, per ciascuna funzione viene evidenziato un argomento speciale rilevante, cioè il design orienta-

FOOD QUALITY MANAGEMENT. Technological and managerial principles and practices

Consumer understanding of food quality is crucial as their concerns for healthy, safe and sustainable food production remain high. This forces actors and stakeholders in the agribusiness and food industry to use quality management as a strategic approach in production and innovation.

This book describes Food Quality Management (FQM) in one integrated concept. Firstly, all relevant aspects of food quality management are combined into one FQM-function model, which shaped the structure of the book chapters. Secondly, the authors have embedded the techno-managerial approach in the book. This approach starts with the notion that food quality is the outcome of the combined effect of food behaviour and human behaviour. The core principle of this approach is the concurrent use of technological

and managerial theories and models to analyse food systems behaviour and people's quality behaviour and generate adequate improvements to the system. Topics covered in the book include food quality properties and concepts, essentials of quality management and food technology, and details about food and human behaviour. Furthermore, this book describes in detail

to al consumatore, il controllo del prodotto rispetto alle risorse, i guru e il miglioramento della qualità, standard e linee guida di garanzia della qualità (come GMP, HACCP, ISO2200, IFS e BRC) e gestione della qualità totale.

Questa pubblicazione si rivolge a studenti, ricercatori e professionisti operanti a diversi livelli e in diversi ruoli nella filiera dell'agroalimentare e dell'industria alimentare.

the technological and managerial principles and practices in the five FQM functions, quality design, quality control, quality improvement, quality assurance, and quality policy and strategy. Moreover, for each function a special topic relevant for the function is highlighted, namely consumer-oriented design, product versus resource control, quality gurus and improvement, quality assurance standards and guidelines (like GMP, HACCP, ISO2200, IFS and BRC), and Total Quality Management.

This publication is a must-have for students, researchers and agribusiness and food industry professionals active in various areas of food production in the supply chain.

ABBONAMENTI

Chiriotti Editori srl
Viale Rimembranza,60
10064 Pinerolo

Per ordini immediati: Tel. +39 0121 378147
abbonamenti@chiriottieditori.it - www.chiriottieditori.it/shop
 per sottoscrivere un abbonamento annuo a:



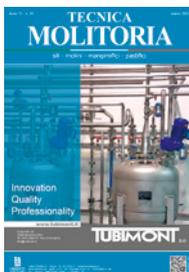
ABBONAMENTO ANNUO

 11 fascicoli cartacei
 € 65,00
 * Digitale in PDF
 € 39,99



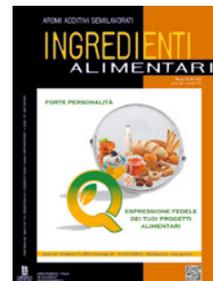
ABBONAMENTO ANNUO

 6 fascicoli cartacei
 € 40,00
 * Digitale in PDF
 € 29,99



ABBONAMENTO ANNUO

 12 fascicoli cartacei
 € 50,00
 * Digitale in PDF
 € 34,99



ABBONAMENTO ANNUO

 6 fascicoli cartacei
 + 4 fascicoli
 Alimenti Funzionali
 € 45,00
 * Digitale in PDF € 29,99



ABBONAMENTO ANNUO

 9 fascicoli cartacei
 € 55,00
 * Digitale in PDF
 € 34,99



DATI PER LA SPEDIZIONE E LA FATTURAZIONE

nome _____
 ditta/ente _____
 via _____
 città _____
 prov. _____ cap _____
 tel. _____
 p.iva /cf _____
 e - mail _____

Ai sensi dell'Art 11 della Legge 675/96 ed in relazione all'informativa che avete fornito sui dati richiesti, si esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi

firma _____

Scegliamo di pagare l'importo € _____

- Assegno bancario allegato alla presente in busta chiusa
- Bonifico bancario IBAN IT66U0306930757100000011983
- C.C. postale n. 10846103 intestato a Chiriotti Editori srl - 10064 Pinerolo
- Contrassegno al postino, solo per l'Italia
- Carta di credito:



Scadenza _____

n.carta

titolare carta _____

firma _____

Indice inserzionisti

Advertiser index

A DUE - Collecchio www.adue.it gen./feb.	Cai Industries - Andria www.caisrl.it gen./feb.	Foodexecutive.com www.foodexecutive.com mag./giu.	Metalnova - Parma www.mnmetalnova.it nov./dic.
Akomag - Soragna www.akomag.com cop. 3	Cavagnino & Gatti - Canelli www.cavagninoegatti.com .. gen./feb.	Fristam Pompe - Amburgo (D) www.fristam.de 17	Nimax - Bologna www.nimax.it set./ott.
Aliplast - Ospedaletto d'Istrana www.aliplastspa.com nov./dic.	Chiriotti Editori - Pinerolo www.chiriottieditori.it 51-55-69	Gai - Ceresole d'Alba www.gai-it.com gen./feb.	Parmacontrols - Parma www.parmacontrols.it nov./dic.
All4pack - Parigi (F) www.all4pack.com lug./ago.	Crei - Granarolo dell'Emilia www.creiheaters.it gen./feb.	Igus - Robbiate www.igus.it 1	P.E. Labellers - Porto Mantovano www.pelabellers.com cop. 2
BBM Packaging Solutions - S. Pellegrino Terme www.bbmpackaging.com 21	Duetti Packaging - Galliera Veneta www.duettipackaging.com cop. 4	Interpack - Düsseldorf (D) www.interpack.com nov./dic.	R-Biopharm - Melegnano www.r-biopharm.com 2
BBTech expo - www.bbtechexpo.com .. gen./feb.	Ebara Pumps Europe - Gambellara www.ebaraurope.com .. gen./feb.	Ipack-Ima - Rho www.ipackima.com set./ott.	Scanny3D - Rapagnano www.scanny3d.com 41
B&R Automation - Passirana di Rho www.br-automation.com ... nov./dic.	Elmiti - Avigliana www.elmiti.com nov./dic.	Konica Minolta - Cinisello Balsamo www.konicaminolta.eu mag./giu.	Sirec - Colorno www.sirec.it 59
Brau Beviale - Norimberga (D) www.braubeviale.de set./ott.	FCL Engineering - Arzignano d'Adda www.fclengineering.eu set./ott.	Matrix - Gattatico www.matrix-srl.com nov./dic.	SMI - San Giovanni Bianco www.smigroup.com nov./dic.
Bruni Glass - Trezzano sul Naviglio www.bruniglass.com nov./dic.	Fimer - Canelli www.fimer.it gen./feb.	Meccanica Spadoni - Orvieto www.spadoni.it cop. 1	Tecnomeco - Fidenza www.tecnomeco.it gen./feb.
	Flavor Chimica - Gardolo www.flavorchimica.com .. nov./dic.	Megadyne - Mathi www.megadynegroup.com .. nov./dic.	Wolhfarth - Sordio www.wolhfarth.eu 9

Aziende citate

Company index

A Due - www.adue.it 10	Enartis - www.enartis.com/it 36	R-Biopharm - www.r-biopharm.it 24
Akomag - www.akomag.com 5	Exner Process Equipment - www.e-p-e.com 26	Sacmi - www.sacmi.com 66
Ardagh Group - www.ardaghgroup.com 35	Fristam Pumpan - www.fristam.de 16	Scanny3D - www.scanny3d.com 28
BBM Packaging Solutions - www.bbmpackaging.com 20	Gea - www.gea.com 18	Sirec - www.sirec.it 42
Better Juice - www.better-juice.com 18	Igus - www.igus.it 22	Tecnomeco - www.tecnomeco.it 15
Collo - www.collo.fi 27	P.E. Labellers - www.pelabellers.com 12	Vinventions - www.vinventions.com 32
Duetti Packaging - www.duettipackaging.com 13	Parmacontrols - www.parmacontrols.it 25	

sempre PROTAGONISTA
nei GRANDI progetti



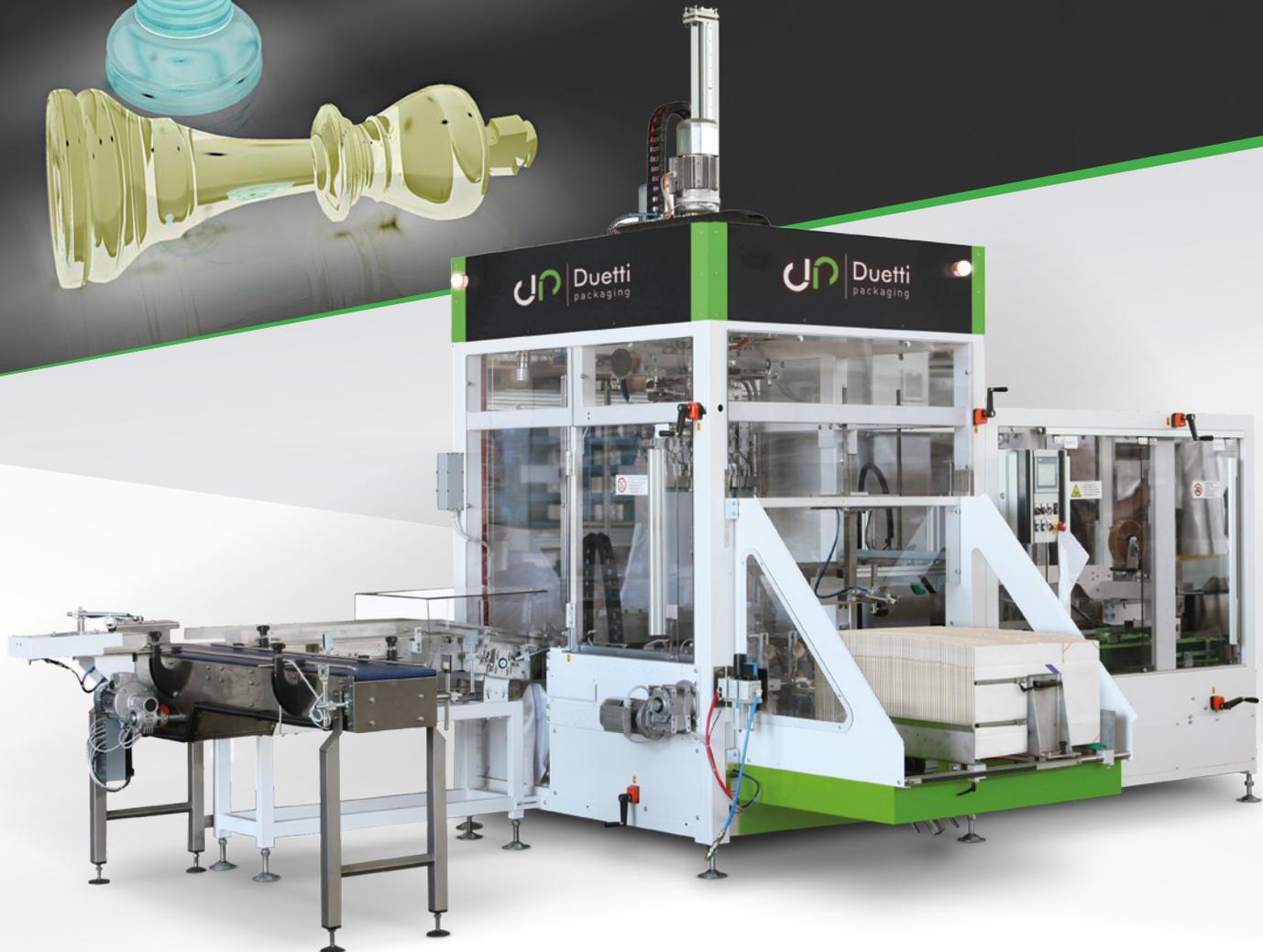
AKOMAG

Frazione Diolo, 15/D - 43019 Soragna (PR), Italy
Telefono: 0524.599097 | Email: info@akomag.com | www.akomag.com





Make the right move!
Choose Duetti Packaging to
beat the future challenges
duettipackaging.com



AUTOMATIC
PACKAGING
SOLUTIONS

scan to play video



DUETTI PACKAGING S.R.L.

Via Leonardo da Vinci, 43 - 35015 Galliera Veneta (PD), ITALY
Tel. +39 049 9471274 sales@duettipackaging.com

